

Carte demi-pension

Entrée + Plat (poisson ou viande)

ou

Plat (poisson ou viande) + Fromage ou Dessert.

Entrées : 

Crèmeux estival à la tomate et sa mousse à l'huile d'olive

Terrine maison et ses condiments

Ouf parfait sur sa compotée d'oignons et ses légumes marinés (*)

Rose de jambon sec sur sa mousse de chèvre frais et ses billes de melon (*)

Mousse d'avocat et son tartare de thon (*)

Sougère forestière au chaurce accompagnée de sa fondue de poireaux (*)

Foie gras de canard maison et son chutney d'oignons (***)

Poissons : 

Dos de saumonette à l'aneth

Corolle de requin safranée (*)

Filet de sole au beurre citronné (**)

Filet de dorade sauce hollandaise (**)

Ou

Viandes : 

Filet mignon de porc sauce miel et thym

Burger de bœuf sauce chaurce et son pain brioché (*)

Andouillette laquée à la crème de cassis (*)

Sauté d'agneau aux herbes fraîches (*)

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne (**)

Entrecôte et son beurre Maître d'hôtel (***)

Fromages :

Faisselle (sucrée, ail et fines herbes ou coulis)

Trois fromages régionaux et ses quelques feuilles

Plateau de fromages ()*

Ou

Desserts :  *sauf glaces et sorbets faits par un maître glacier*

Panna Cotta au coulis de fruits rouges

Tiramisu au café

Crème brûlée ()*

Palette de sorbet ()*

Glace Marius (caramel à la fleur de sel, praliné, pain d'épices, chantilly) ()*

*Charlotte champenoise aux fraises (**)*

*Tarte Tatin avec sa glace vanille (**)*

*Millefeuille revisité au chocolat et framboises (**)*

*Colonel (sorbet citron et Vodka) (**)*

Café gourmand (un café accompagné de 3 mini desserts) ()*

Thé ou décaféiné gourmand (thé ou décaféiné accompagné de 3 mini desserts) ()*

(*) Supplément de 3.00€

() Supplément de 5.00€**

(*) Supplément de 10.00€**

Si vous prenez fromage et dessert supplément de 5.00€ en tenant compte de la majoration précitée.