

Carte demi-pension

Entrée + Plat (poisson ou viande)

ou

Plat (poisson ou viande) + Fromage ou Dessert.

Entrées : 

Velouté de saison

Terrine maison et ses condiments

Ouf poché sur son velouté de potimarron et ses lardons (*)

Salade et son gratiné de Chaource (*)

Rose de jambon sec sur sa mousse de Mussy et ses billes de pomme (*)

Gougère aux escargots 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 chaource 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 (**)

Paré de biche sauce griottes (**)

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

Fromages :

Faisselle (sucrée, ail et fines herbes ou coulis)

Trois fromages régionaux et ses quelques feuilles

Planche de cinq 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 Glacée de 3 boules au choix ()*

(fraises des bois, mangue, passion, tomate basilic, chamallow, noisette, vanille, pistage, chocolat noir)

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

*Pomme rôtie sur son pain d'épice façon perdue et sa glace vanille (**)*

*Millefeuille revisité à la mousse de marron (**)*

*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.