

# Menu tradition

39€ ttc

La tartelette fine de caille à la pressée de champignons, un mesclun .7.14.6.3

Ou

Le foie gras de canard poêlé, miel et gingembre 9.7.6.10

Ou

Le risotto asperges vertes et morilles au parmesan 8,7,4 ,1,10,6

\*\*\*\*\*

Le dos de cabillaud en croute de chorizo, 6 .2.4

Ou

Le filet d'agneau en escalibade, jus aux aillets et basilic. 1, 8,6

Ou

Le tournedos de bœuf, sauce foie gras..1,9.

\*\*\*\*\*

L'assiette de fromage

Ou

Le damier aux deux chocolats de chez Valrhona 8 .3.7

Ou

Les profiteroles contemporaine 6.1.7,3,

Ou

Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises 7,8.1

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande