



FORMULE FRACASSE 18H15 65€ | 20H15 & 21H00 67€

Entrée + Plat au choix + Dessert, hors boissons

Starter + Main course + Dessert, drinks not included

~~~~~

**FORMULE AMIRAL 18H15 75€ | 20H15 & 21H00 77€**

**Entrée + Plat au choix + Dessert + Cocktail (changement apéritif +5€) + Vin 25cl. + Eau minérale 50cl. + Café**

Starter + Main course + Dessert + Cocktail (other drinks +5€) + Wine 25cl. + Mineral water 50cl. + Coffee

~~~~~

FORMULE CHAMPAGNE 18H15 85€ | 20H15 & 21H00 87€

Entrée + Plat au choix + Dessert + 1/2 Champagne 37,5cl. (Coupe suppl. +5€) + Eau minérale 50cl + Café

Starter + Main course + Dessert + 1/2 Champagne 37,5cl. (extra glass of champagne +5€) + Mineral water 50cl. + Coffee

~~~~~

**ENTRÉE | STARTER**

**Pressé de volaille et foie gras aux fruits secs, profiterole au crabe et aux croquants de légumes**

Chicken terrine with foie gras and dried fruits, crab profiteroles with vegetable croquants

**PLATS | MAIN COURSES**

Choix du plat principal : Choice of main course:

**Effiloché de jarret de veau confit au miel, carottes et navets glacés**

Honey confit of pulled veal, glazed turnips and carrots

**OU | OR**

**Dos de cabillaud juste poêlé, fricassé de légumes de saison au coulis de poivron safrané**

Lightly pan-fried prime fillet of cod, seasonal vegetable fricassee, saffron pepper coulis

**OU | OR**

**(Supplément de 10€) Filet de bœuf sauce périgourdine, gratin dauphinois à l'huile de truffe**

(Extra charge +10€) Beef fillet Périgord sauce, gratin dauphinois with truffle oil

**DESSERT | DESSERT**

**Trilogie de dessert** Trilogy of desserts

~~~~~

MENU VEGAN | VEGAN MENU

ENTRÉE | STARTER

Miroir d'avocat aux agrumes Avocado with citrus

PLAT | MAIN COURSE

Gâteau de polenta aux champignons sauvages, fricassée de légumes de saison au coulis de poivron safrané

Polenta and wild mushroom cake, seasonal vegetable fricassee, saffron pepper coulis

DESSERT | DESSERT

Carpaccio d'ananas Pineapple carpaccio

~~~~~

**MENU ENFANT | CHILDRENS MENU**

**PLAT | MAIN COURSE**

**Hamburger avec pommes grenailles** Hamburger with new potatoes

**DESSERT | DESSERT**

**Glace Fantaisie** Fancy ice cream

~~~~~



Chef Martial Enguehard - Meilleur Ouvrier de France

