Menu Terroir 28 €

Entrées

Croustillant de chèvre compotée acidulée du moment

Salade de Gésiers

Gésiers de canard confits, salade verte, crudités, pommes confites

Terrine campagnarde au coeur de foie gras et pistache

Velouté d'hiver

Plats

Cassoulet maison à la saucisse de Toulouse

Cuisse de canard confite

cuisse de canard confite maison, pommes de terre rôties à la graisse de canard, poêlée de légumes du moment, sauce au choix

Moelleux de cochon braisé

Encornet farci à la royale, sauce à l'armoricaine

Desserts

Coupe Pastel

La Pomme du Pastel

Pomme en pâte feuilletée façon tatin, nappée au caramel beurre salé

L’Assiette de fromage

Trilogie de fromages sélectionnés par notre Maître d’Hôtel

Panacotta à la vanille, fruits frais, coulis au choix