

## Formule du Patte Noire

Entrée / Plat OU Plat/Dessert  
(du Mardi au Vendredi midi uniquement) 31.00 €

Entrée /Plat /Dessert 38.00€

Entrée / Plat / Dessert + un verre de vin + Café 45.00€

Velouté de Haricot Tarbais, Lard fumé, éclat et huile de Noisette

Ou

Gravlax de Saumon Label rouge au citron confit, salade de Fenouil croquante à l'orange

\*\*\*

Suprême de Volaille, petits légumes de saison glacés et jus au beurre

OU

Haddock poché au Lait, Thym et Ail, écrasé de Pomme de terre Ratte au Cerfeuil

\*\*\*

Sélection de Fromages

OU

Bûche de Noël aux Marrons, chantilly Vanille

Menu dégustation 75.00€

avec l'accord mets et vins (5 verres) 110.00€

Ce menu surprise de 5 plats élaborés en fonction des saisons et des envies du chef vous permettra de découvrir une plus large part de notre carte et de notre savoir-faire.

(Merci de nous faire connaître vos allergies ou inconvenances)

Menu pour l'ensemble de la Table

Menu Enfant 16.00€

Oeufs fermiers à la coque, jambon blanc et purée de pomme de terre ratte + Sorbets ou glaces