

Menu du Marché

Mercredi 24, jeudi 25 et vendredi 26 Novembre

Au déjeuner de 12h00 à 13h30

Terrine de chevreuil et Lièvre, compotée de figues au vinaigre balsamique.

Ou

Velouté de potiron, brisures de châtaigne, quenelle de crème fermière.

Filet de daurade poêlée, fenouil à l'anis vert.

Ou

Cuisse de canard braisée, légumes racines.

Dessert du jour.

Prix net 30€ TTC