

Menu à emporter

30 €

Entrées : 11 €

Duo de marbre de canard au foie gras aux baies goji

Et pressé de saumon et lieu fumé crème aïoli

Ou

Tartelette d'endives confites à la bière et à l'orange,

voile de maroilles (végétarien)



Plats : 16 € (accompagnement de légumes assortis)

**Pavé de quasi de veau fondant,
duxelles de champignons et jambon cru, jus vigneron**

Ou

**Sole délicatement farcie aux écrevisses,
sauce crémeuse aux crustacés**

Ou

**Gnocchis maison gratinés aux épinards,
douceur de bleu de Bresse (végétarien)**

Ou

Tête de veau



Desserts : 5 €

**Verrine chocolat blanc,
praliné croustillant et poire caramélisée**

Commande au 04 78 48 40 69