

MENU OCT / NOV / DEC 2020

16 €

<p>Mardi 17 novembre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo</p> <p>Navarrin d'agneau Petit pot de légumes oubliés</p> <p>Assiette gourmande Tarte alsacienne</p>	<p>Mardi 24 novembre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Saucisson brioché aux pistaches, sauce Bourguignonne</p> <p>Saumon en croûte de brick, jus de poulet aux oignons, pommes rissolées</p> <p>Assiette gourmande Poire pochées au Beaujolais</p>
<p>Mardi 1er décembre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Tartare de saumon, œuf poché et crème d'aneth</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaf et petits légumes</p> <p>Assiette gourmande Forêt noire</p>	<p>Mardi 8 décembre</p> <p>Apéritif/Mise en bouche</p> <p>Cappuccino de lentilles, œuf mollet et chantilly au lard fumé</p> <p>Pavé de cabillaud en croûte de noisettes, purée de panais</p> <p>Assiette gourmande Crème caramel</p>