

Menu de Saison

25 €
Fromage
Ou
Dessert

29 €
Fromage
Et
Dessert

**Cassolette d'escargots mijotés au jus de persil plat,
amandes caramélisés**

(Snails in cassolette with parsley juice, caramelized almonds)

Ou (or)

Foie Gras de Canard des Landes, bardé de pain d'épices

(Duck Liver with gingerbread)

Ou (or)

**Pâté en croûte de mullet, crème fraîche parfumée au
coulis de tomates**

(Terrine of white fish, fresh cream and tomato sauce)

**Pièce de bœuf Charollais cuit à la plancha, gratin Dauphinois,
sauce Béarnaise**

(Joint of beef grilled, potatoes gratined with milk butter and cheese, béarnaise sauce)

Ou (or)

Coq au vin à l'ancienne

(Chicken cooked gently in red wine sauce)

Ou (or)

**Dos de Dorade grillée, poivrons, olives noires
aux herbes**

(Sea Bream grilled, sweet pepper, black olive and herbs))

Fromages Affinés ou Fromage Blanc

(Cheeseboard or white soft cheese)

Desserts aux choix

(Choice of desserts)