

Propositions de menus

24-01 Menu à 24 euros

Assiette Méli-mélo (Crudités de saison)

Pithiviers de sole au beurre de ciboulette

Mignardise de volaille forestière

Pomme dauphine – Haricots verts

Salade

Fromage

Vacherin

26-01 Menu à 26 euros

Salade vosgienne

Saumon en croûte avec beurre d'échalote

Lapereau aux petits légumes

Fagot d'haricots verts - Pomme dauphine

Salade

Fromage

Macaron framboise

26-02 Menu à 26 euros

Feuilleté d'asperges

Filet de St Pierre à l'oseille riz pilaf

Filet de canette aux trompettes

Gratin salardais – Fagot de carottes

Salade

Plateau de fromages

Framboisine

28-01 Menu à 28 euros

Salade périgourdine

Filet de sandre crème de poireaux

Longe de veau aux girolles

Gratin dauphinois – Tomates provençales

Salade

Plateau de fromages

Croquant 3 chocolats – Crème anglaise

30-01 Menu à 30 euros

Salade landaise

Feuillantine de grenouilles - Gambas

Filet de bœuf à la bordelaise

Soufflé de brocolis – Gratin dauphinois

Salade

Plateau de fromages

Le Montaigu

30-02 Menu à 30 euros

Foie gras aux figues avec ses toasts

Filet d'empereur crème d'asperge et son croissant

Grenadin de veau aux morilles

Soufflé de carottes – Gratin de vitelottes

Salade

Plateau de fromages

Découverte pralinée

34-01 Menu à 34 euros

Foie gras aux figues avec ses toasts – Gelée au Sauternes

Brochettes saumon et St Jacques – Fondue d'endives

Filet mignon de veau

Crème brûlée aux girolles

Salade

Plateau de fromages

Frisson