

Semaine du mardi 31 Janvier au samedi 04 Février 2012

Suggestions

Caille farcie "désossée" flambée au cognac et son escalope de foie gras poêlée 23.00
(Temps de préparation 20mn)

1/2 Douzaine d'escargots

8.00

La douzaine d'escargots

14.00

NOTRE MENU ENVIE

à 34.80 €

Foie gras de canard du chef « Mi-cuit » au Monbazillac
Chutney de fruits secs

OU

Salade gourmande de dés thon mi-cuit
en croûte de sésame

Filet de féra à la plancha
sur lit de crème de lentilles vertes du Puy

OU

Carré d'agneau rôti
Risotto aux senteurs truffées

Crème brûlée à la vanille
Et sa douceur glacée

OU

Torche aux marrons parfumée au rhum
et son sorbet

Luc EHRHART a eu l'honneur de se voir remettre le titre de
Maître Restaurateur

Par décret préfectoral (No 2010-273-4 du 30/09/2010)