



ASSIETTE DU MAQUIGNON: 19,50 €

Entrecôte 300g + salade verte + café gourmand

1 PLAT + 1 DESSERT : 15,00 €

1 ENTREE + 1 PLAT : 19,50 €

1 ENTREE + 1 PLAT + FROMAGE OU DESSERT : 24,00 €

**Terrine de canard et son médaillon de foie gras
Tarte au cantal gratinée
velouté de potiron et marrons chantilly au lard**

**Escalope de saumon aux écrevisses
Cuisse de pintade façon chasseur
Spaghetti crevettes à l'ail des ours**

MENU TERROIR 30.00 €

Jambon de pays "MAS" 24 mois

Douzaine d'Escargots de bourgogne maison

Tête et langue de veau ravigotes

Fromages ou Dessert



2 PLATS 36€

3 PLATS 42€

Trilogie de Foie gras toasts chaudes

Escalope de Foie gras chaud au porto

Feuillantine de Ris de veau aux morilles

Œufs 63° crabes et saumon fumé gratinés

Croquants de Langoustines et Vinaigre Balsamique

Filet de Turbot mousseline de crustacés

Escalope de sandre aux jus de moules

Emincée de saumon Braconnière

Ravioles de Langouste et gambas avec son bouillon

Civet de sanglier et son Parmentier

Filet de bœuf poêlé forestier

Mignon de veau gratiné au bleu

Escalope de ris de veau aux morilles

Epaule d'Agneau fondante et sa cote rôtie à l' estragon

Magret de canard cuit basse température périgueux

Plateau de fromages

Baba au rhum et Rhum raisins -Millefeuille déstructuré

Assiette du Vieux four-Nougat glace et son coulis

Marquise au chocolat fondant-Brioche perdue au beurre salé



MENU DEGUSTATION 65€

Escalope de foie gras aux coings et jus de pommes acidulés

Noix de Saint jacques provençales

Navarin de queue de langouste et légumes croquants

Pause givrée mandarine

Suprême de pigeon fèves de cacao et sa pastilla

Fromages

**

soufflé glacé verveine verte

*

Millefeuille vanille-caramel déstructuré