



# Menu à 45€30

(Vins et café compris, 43€30 sans fromage)

## ENTREES

Blinis de blé noir, foie gras « maison », chutney de pommes

Pavé de lotte, fondue de poireaux et lardons

Filet de sandre et sa sauce au beurre rouge

## PLATS

(Accompagné de trois légumes)

Blanquette de veau à la vanille

Tournedos de canard aux cerises

Suprême de poulet, sauce curry vert et coco

**FROMAGES ET DESSERT A CHOISIR A LA CARTE**

Café

## VINS

Blancs : Alsace (Pinot gris)

Rouges : Bordeaux OU St Chinian