

Proposition de Menu

Entrées

Saumon écossais fumé au bois de hêtre servi avec une crème fleurette au raifort.

Terrine de sanglier et compotée aux figues, confit d'oignons à la moutarde à l'ancienne, frisée vinaigrée.

Plats

Carbonnade de bœuf à la Chimay bleue et pommes parisiennes.

Chili végétarien aux piments verts jalapenos.

Cabillaud cuit sur peau, purée de pommes de terre truffée.

Dessert

Crème brûlée.

Mousse au chocolat