

Menu Orchidée

40€

Foie gras mi-cuit & sa poire pochée au vin rouge,
parfumé au pain d'épices

Ou

Brochette de Saint Jaques au velouté de potiron
& chips de jambon fumé

~~~~~

Trou Normand : perle de pomme avec ou sans pommeau de Normandie

~~~~~

Filet de bœuf (VBF) à la fondue de pont l'évêque,
gaufre de pommes de terre & légumes oubliés

Ou

Aile de raie à la grenobloise, jeunes betteraves rôties
& pommes de terre à la ciboulette

~~~~~

Camembert mariné au cidre et au pommeau, acidulé de pommes  
& méli-mélo de salade (servi chaud ou froid)

Ou

Assiette des douceurs du pré (chèvre, pont l'évêque & camembert)  
& méli-mélo de salade

~~~~~

Tarte fine aux pommes tièdes, glace vanille & caramel beurre salé

Ou

Le Moulin
de Balonès

Tarte citron meringuée déstructurée