

Menu Touristique

35€

Entrée

- Terrine du moment à l'Armagnac et Porto
Terrine of the moment flavoured with armagnac and port
- 6 gros escargots farcis au beurre d'ail
6 large snails stuffed with garlic butter
- 6 Huîtres fines de Claire N°2 et pain de seigle
6 oysters N°2 with rye bread
- Salade d'ailes de raie bouclée au vinaigre de cidre, poêlée de butternut et pommes Granny Smith
Skate wing salad with a cider vinegar dressing, pan-fried butternut squash and Granny Smith apple

Plat Principal

- Volaille de la Ferme du Ragot, braisée sauce forestière et marrons
Local free range roasted chicken pieces with a mushroom and chestnut sauce
- Effilochée de lièvre, sauce poivrade et pâtes fraîches
Hare pieces in a creamy pepper sauce served with fresh pasta
- Pièce du Boucher grillée et sauce Roquefort
'Butcher's choice' steak with a Roquefort sauce
- Escalope de sandre rôti au beurre blanc sur un lit d'endives confites
Escalope of pike perch with a beurre blanc sauce served on a confit of chicory
- Poisson du Marché à notre idée
« Fish of the day »

Le chariot de fromages et sa salade verte A selection from the cheese trolley and dressed leaves

Dessert

- Crème brûlée parfumée à la noix de coco / Coconut crème brûlée
- Panaché de Sorbets / Selection of sorbets
- Mousse au chocolat noir aux éclats de framboises, et crème anglaise à l'orange
Dark chocolate mousse with pieces of raspberry and a bitter orange crème anglais
- Tarte tatin pommes et coings, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille
Apple and quince Tarte Tatin with vanilla ice cream and salted caramel