

MENU DE LA SEMAINE Les Grands Feux

ENTRÉE :

La Tarte flambée au reblochon et kirsch Ou

Tomate farcie comme un cocktail de crevettes roses et ananas flambé au whisky

PLAT:

Pintade fermière rôtie, fricassée des sous-bois flambée cognac crème.

0u

La Spiering de porc grillée au feu de bois, sauce Blackwell, gratin de bintje et choux fleur

DESSERT

Crème catalane brûlée

Ou

Bananes flambées au rhum et glace vanille

2 services : 20 € / 3 services 25 €