

La Table des Saisons

Décembre à Mars

Tarte Boudin et pommes
Ou Crème de potiron
Ou Salade, crème de chèvre et dentelle de jambon
Ou Cassolette de poissons aux poireaux
Ou Croustillant de canard aux pommes

Noix de veau à la crème et aux champignons
Ou Cuisse de canard confite
Ou Bavette grillée à l'échalote
Ou Truite du Ciron aux amandes
Ou Civet de biche et cerf et tagliatelles fraîches

Accompagnement de saison

Café gourmand
Ou Assiette de fromages
Ou Tarte au citron meringuée
Ou Pomme cannelle au caramel au lait
Ou Poire Belle-Hélène

Vin de pays en carafe et café

Avril à Juin

Tarte salée aux légumes de saison
Ou Croustillant aux lardons et aux asperges
Ou Terrine de poissons et son coulis de saison
Ou Salade fraîcheur du Moulin
Ou Terrine tout canard au pruneau

Poulet fermier à l'ail en chemise
Ou Filet mignon de porc au floc
Ou Faux-filet grillé sauce au poivre
Ou Mi- cuit mi- cru de thon au sésame
Ou Sauté de canard aux champignons

Accompagnement de saison

Café gourmand
Ou Assiette de fromages
Ou Tiramisu aux fruits rouges
Ou Croustillant aux fruits de saison
Ou Ile flottante maison

Vins de pays en carafe et café

Septembre à Novembre

Assiette de charcuterie du terroir
(Chiffonnade de jambon, terrine de gibier, rillettes de canard, boudin noir et cornichons)
Ou Tatin de tomates et magrets séchés
Ou Salade fermière
(Manchon confit, lardons et papiton de foie gras)
Ou Œufs cocotte et sa déclinaison de légumes
Ou Assiette de saumon frais mariné à l'anis

Longe de porc confite
Ou Salmis de palombe
Ou Pièce de bœuf sauce aux cèpes
Ou Brochette de cœur de canard à l'ail confit
Ou Filet de poisson frais au fenouil

Accompagnement de saison

Café gourmand
Ou Assiette de fromages
Ou Crème brûlée
Ou Clafoutis aux fruits
Ou Tarte fine aux pommes d'automne

Vin de pays en carafe et café