

Servi la semaine et le weekend, Midi et Soir

## “ **Petite Dégustation** ” 37€

### **le menu du moment :**

Crème brûlée à l'Asperge au cœur de Foie-gras  
et sorbet au vinaigre balsamique blanc

**&**

**Le plat principal sera servi en  
2 assiettes, 2 façons et 2 cuissons**

Gâteau de Filet de Sabre et Ail des Ours ;  
Filet de Sabre en bouillon Thaï

***Ou***

Filet de Bœuf cuit en basse température  
fumé minute et sauce Chorizo ;  
Effiloché de Joue de Bœuf en sabayon de fromage

**&**

Tasse en Chocolat garnie d'une déclinaison de Chocolat

***Ou***

Les Fromages de nos régions

**Option :** *Assiette Individuelle de Fromages Affinés 7€*  
(à commander en début de repas)

**À LA CARTE :** entrée=**12€** plat=**22€** dessert=**12€**

*Les races et origines de nos viandes sont à votre disposition sur demande.*

Prix TTC Service compris

*Le Jardin aux Sources*