

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Ce menu vous sera proposé jusqu'au 14 décembre 2025

Le 24 et le 31 décembre 2025, un service traiteur vous sera proposé.

Son Menu Délice et Passion

Couppelles apéritives

Petites mises en appétit qui vous ouvriront les papilles... (exemples)

Petite soupiette de Potimaron et son espuma au piment d'Espelette,

Notre terrine de Biche et son confit d'oignons,

Rillettes de Sauret fumé à la ricotta, bavarois à la courgette.

*** **

Petite composition de foie gras et magret des Landes fumés aux copeaux de chêne,

Gaufrette briochée préparée avec une pâte à Cougnou et pickles de légumes...

*** **

Tournedos de lotte cuite à basse température, beurre à la vanille bio de Madagascar

Poêlée de Passe-Pierre (Salicorne) et butternut rôti au four...

*** **

Aiguillettes de filet de Biche arrosées d'une sauce poivrée aux spéculoos

Jardinière de légumes de saison et ses petits croustillons de pommes de terre...

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+15 €uros)

*** **

Notre pâtissier vous propose une petite assiette de gourmandises

Notre Crème Brulée à la vanille, Le carré pâtissier, la clémentine napée et gratinée avec son sabayon glacé,...

Le menu vous est proposé à (hors fromages) 70 €uros

Pour les plus petits mangeurs, nous vous proposons le menu avec une entrée en moins 62 €uros

Fromages à la place du dessert +7 €uros

Notre sélection de vins 1 verre au choix 10 €uros

Notre sélection de vins 2 verres au choix 19 €uros

* Notre sélection de vins 3 verres (au choix ou un verre de vin par service adapté aux préparations) 27 €uros

Pour toutes modifications du menu, veuillez nous en avertir à la réservation

Une fondue aux trois fromages (Emmental, parmesan et Beaufort) peut vous être proposée à la place d'une entrée

Une Pièce du boucher ou le poisson du jour peuvent vous être proposés à la place de la Biche.

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, intolérances,...

Tous nos pains sont faits maison avec les farines du moulin de l'Escaille à Rhisnes

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer

Menu pour les enfants (entrée 10 euros, plat 14 euros et dessert entre 3,5 et 10 €uros)