

MENU DES BORNES

SEPTEMBRE 2020

Entrées :

- Ceviche de saint jacques sur un lit de lentilles à l'anis et truite fumée
 - Cappuccino de champignons aux écrevisses
 - Tartare de figues violettes au magret fumé et pommes sur un lit de salade verte
-

Plats :

- Paupiette de lotte bardé de lard à la manque et coco, linguine pimenté
 - Civet du chasseur, oignons grelot, petits légumes d'automne, gratin
 - Filet de pintade confite à l'orange et safran, riz sauvage
 -
-

Desserts :

- Suggestions du jour

BORNES 1 : Entrée, plat, dessert	36 €
BORNES 2 : Entrée, plat,	32 €
BORNES 3 : Plat, dessert.	32 €

Fromage assiette (5€ en plus) ou fromage blanc coulis (3€ en plus)