



| | |
|---|--|
| <p>Mercredi 4 Février 2026.</p> <p>Menu Bistronomique</p> <p>Risotto aux gambas. ****</p> <p>Fricassé de dinde dijonnaise, légumes d'hiver. ****</p> <p>Beignets de pommes sauce caramel.</p> <p>22.00€. Hors boissons.</p> | <p>Vendredi 6 Février 2026</p> <p>Menu gastronomique.</p> <p>Pressé de Sandre à l'Aneth, Émulsion au Beurre Blanc. ****</p> <p>Mignon de porc au vin de Loire, Gratin et Potagère de Saison.</p> <p>Tatin aux Pommes, Glace à la Vanille Bourbon.</p> <p>25.00€. Hors boissons.</p> |
| <p>Mercredi 11 Février 2026</p> <p>Menu Bistronomique</p> <p>Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes. ****</p> <p>Médailillon de veau Duroc, gratin dauphinois, et légumes rôti au four. ****</p> <p>Pithiviers & Crêpes Suzette.</p> <p>22.00€. Hors boissons.</p> |  |
| <p>Mercredi 25 Février 2026</p> <p>Menu Brasserie</p> <p>Amuse-bouche. ***</p> <p>Tartare de saumon, frites et salade verte. ***</p> <p>Buffet de desserts.</p> <p>Plat unique 12.00€. Hors boissons. Menu Brasserie 18.00€. Hors boissons.</p> | <p>Vendredi 27 février 2026</p> <p>Menu Bistronomique</p> <p>Évaluation Restaurant</p> <p>Table de 4 couverts</p> <p>Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter.</p> <p>22.00€. Hors boissons.</p> |