

# MENU GERON DADINE

## DU MOMENT

disponible midi et soir

### ENTRÉES

Chiffonnade de radis daïkon, magret de canard séché, vinaigrette au miel et graines de moutardes

*ou*

Truite du moulin de Guiral confite, fenouille et pomme

Granny Smith croquants, huile à l'oseille

*ou*

Foie Gras de canard mi-cuit de la ferme Martegoute, chutney de pomme et sa brioche maison (Supplément de 12€)

### PLATS

Souris d'agneau confite aux épices douces, crémeux de polenta aux olives Kalamata, jus d'agneaux au thym

*ou*

Lieu jaune, choux fleur rôti entier et crème choux fleur vanille, sauce à l'estragon

### FROMAGE

À la carte en supplément

### DESSERTS

Fraises sur un biscuit sablé, hibiscus et rhubarbe, sorbet fraise

*ou*

Carotte cake, crème au chocolat et glace à l'amande

*ou*

La crêpe Suzette (Supplément de 7€)

*Menu en 3 temps midi (Entrée/Plat/Dessert) : 45 € hors boissons*

*Menu en 3 temps soir (Entrée/Plat/Dessert) : 49 € hors boissons*

