

Entrée

Velouté de poireaux & pommes de terre
(homemade leek & potato soup)

Ou

Salade Caprese (mozzarella and tomato salad with basil & parma ham)

Plat

Roti de porc (cuisson lente) au cidre & a la moutarde
(slow cooked roast pork with cider and mustard sauce)

Ou

Confit de canard au miel (duck confit in honey sauce)

(avec gratin de pommes de terre & légumes du saison)
(served with potato gratin and seasonal vegetables)

Fromage

Dessert maison au choix (choice of homemade dessert):

Fondant au chocolat avec crème Anglaise
(soft, gooey warm chocolate cake with custard)

Ou

'Eton mess' (meringue, fruits rouges, coulis, glace, chantilly)

Ou

Tarte tatin avec sauce caramel au beurre salé & glace vanilla
(baked apple tart with salty caramel sauce & vanilla ice cream)

Ou

Crème brûlée à la vanille (burnt vanilla custard)

Ou

Syllabub amaretto

(whipped cream & amaretto liqueur with amaretti biscuits)

Café

25cl vin blanc/ rosé/ rouge ou cidre compris
(1/4 white/ rosé or red wine or Cider included)

12 €