

Menu Dégustation

Entrées

Noix de Saint Jacques snackées, crème de chou-fleur, beurre de Chardonnay.

Foie Gras de Canard maison, compotée d'oignons et figues - Toasts

Feuilleté de Ris de Veau à l'ancienne, champignons et crème.

Plats

Duo de Lotte et Lieu Jaune, jus corsé, croustillant de pommes de terre.

Filet de Boeuf snacké, sauce morilles. Frites, petits légumes.

Tournedos de Magret de Canard au foie gras. Frites, petits légumes.

Desserts

Charlotte poire chocolat, sorbet poire.

Profiteroles au chocolat chaud, glace vanille.

Pavlova clémentine-mangue, sorbet citron vert.

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Assiette de fromages.

Plat	26,50€
Entrée Plat	37€
Plat Dessert	34€
Entrée Plat Dessert	44€