

MENU DECOUVERTE

Emulsion de cèpes
Pépites de foie gras

&&&&&&

Saumon à la fondue de choux
Beurre blanc, lard grillé

&&&&&&

Entremet

&&&&&&

Suprême de faisan basse température
Chicons, purée de légumes

&&&&&&

Nougat glacé, myrtilles, meringue
Et chocolat

MENU DECOUVERTE

46€ VIN COMPRIS 70€

SERVI AVEC LA 1 ER ENTREE 38€ VIN COMPRIS 55€

SERVI AVEC La 2 E ENTREE 40 € VIN COMPRIS 57€

Lunch la 1^{er} entrée, un plat OU un plat et un dessert 32€

SERVI POUR L ENTIERETE DE LA TABLE

Veillez nous signaler toutes allergies ou intolérance alimentaires

Menu ST VALENTIN

Crème légère de cèpes
Lard et noisettes grillées
Pépites de foie gras

&&& &&&

Noix de st jacques rôties
Parfumées aux pistils de safran
Pomme et champignons fondus

&&& &&&

Entremet

&&& &&&

Suprême de pintade des landes
Basse température
Sauce aux morilles
Légumes du moment

&&& &&&

Nougat glacé, myrtilles, meringue
Et chocolat

Menu découverte 52 € vin compris 80€

Veillez nous signaler toutes allergies ou intolérance alimentaires