

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

*Les Couteaux farcis « Maison »
Betterave en Texture et Chèvre frais*

Les Plats au choix

*Dos de Lieu Jaune vapeur, Bisque de Crustacés
Magret de Canard rôti, Poêlée d'Automne, jus réduit
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

Les Desserts au choix

*Parlova Mangue, Litchi et Coco
Cheese cake aux Agrumes, gel au Genièvre*

Menu à 49 euros

Les Entrées au choix

*Foie Gras mi-cuit « Maison », Confit de Rhubarbe
Saint Jacques rôties, Topinambour, émulsion truffe et Chips de salsifis*

Les Plats au choix

*Filet de Sole farci, Coulis cressonnette
Filet de Bœuf Poêlé, Crème aux Cèpes, jeunes carottes
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

Les Desserts au choix

*La Poire pochée, Chocolat crousti fondant
La Douceur Clémentine et Pistache*