

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

Les Couteaux farcis « Maison »

Les Ris d'Agneau Meunière, Crèmeux d'Artichaut, jus Corsé

Les Plats au choix

Le Pavé d'Esturgeon en Matelote, Lardons et Carottes

La Cocotte de Volaille infusée au Foin, jus au Cidre Fermier

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Le Moelleux aux figues, Réduction de Merlot et Diplomate

Riz au lait, Butternut et Orange

Menu à 49 euros

Les Entrées au choix

Le Risotto aux Cèpes et Foie Gras
Les Langoustines en Bellevue, Coulis Coraillé

Les Plats au choix

La Lotte en Pot au feu Jodé, petits Légumes
L' Onglet de Bœuf poêlé, Purée de pomme de terre Truffée
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Le Crémeux Chocolat au Sarrasin
Le Lingot Croustillant Poire et Spéculos