

A la carte

POUR COMMENCER

Cassolette servie comme un pot-au-feu, Saint-Jacques, joue de lotte et crevette sauvage, bruschetta et tapenade d'olives

Mousse de foie de volaille, gelée au caramel de Porto, panais, patate douce, magret et foie gras de canard, brioche aux raisins

POUR SUIVRE

Coquelet farci sous la peau d'un beurre aux herbes fines, gaufre de pomme de terre au bacon et mimolette, salsifis rissolés, navet boule d'or et jus de volaille (2 cvts)

Paupiette de truite saumonée au lard fumé, parfum de sauge, pommes fondantes, fricassée de mâche, haricots coco et shimeji

POUR TERMINER

Plateau de fromages "à votre table"

Poire pochée caramélisée aux épices et Muscovado, flambée à l'Amaretto et glace au café

Le menu 3 services, apéritif et mise en bouche, café et mignardises, vous est proposé à 35,00€ hors vins. Forfait vins à 10,00€

A la carte : entrée à 12,00€ / plat à 22,00€ / dessert à 8,00€