

Menu à 28,90€

Entrée

Velouté de choux fleur, noix, œuf 64°C et croûtons à l'ail

Ou

Tartiflette revisitée

~

Plat (au choix)

Cabillaud, légumes de saison, blettes au beurre, crème de marrons et ses chips

Ou

Faux filet charolais, frites maison et sauce foie gras

~

Dessert

Assiette de fromages

Ou

Carpaccio d'ananas et mandarine, sorbet orange sanguine

*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.
*All our products are likely to be allergen.

Menu Dégustation

39,90€ (par personne)

(À partir de 2 convives, jusqu'à 13H30 le Midi et 21H le Soir)

(Faites nous part de vos allergies en début de repas)

Amuse-bouche

~

St Jacques fumées au bois de hêtre

Et

Foie gras caramélisé

Et

Filet de St Pierre

Et

Ris de Veau

Et

Prédessert

Et

Choux façon Paris Brest

Et

Surprise de la Cheffe

*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.
*All our products are likely to be allergen.