

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche.

Crème tiède de coques au thym frais, velouté d'artichauts,
Tartine caviar d'aubergines et tomates confites.

Ou

Rouget Barbet en filet cuisson à l'unilatéral,
Tomates plurielles, pêche, groseille, agrumes et gingembre.

Omble chevalier cuisson unilatéral, écrevisses pattes rouges,
vert de persil plat, Gâteau d'oignons doux,
crème d'ail, girolles en persillades.

Ou

Cannette rôtie en cocotte, petit jus tapenade, mini légumes du jardin
de la Jeannette à Limas, confits au thym frais.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

Récolte glacée chocolat Valrhona, grué cacaoté.

Ou

Douceur citron, fraîcheur basilic, puissance yuzu.

Mignardises.

Le Menu 65 euros

Dans notre démarche écologique et environnementale,
nos menus incluent l'eau micro-filtré, plate ou pétillante