

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des Landes poêlé
Tomates plurielles aux aromates, caviar d'aubergines
Vinaigre de fraises.

Ravioles de langoustines côtes Bretonnes
Pointes d'Asperges, petits Pois, Truffe blanche d'été,
Jus brun de crustacé,

Pigeonneau glacé cerises et amandes, carottes grillées,
Chou farci, Sauce au poivre de timut .

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Fraises de nos régions, crémeux d'estragon, pain de Gènes au citron.

Mignardises

- 2 plats, fromages & desserts 95 €
- 3 plats, fromages & desserts 115 €

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande

Notre cuisine est maison, confectionnée avec des produits frais

Nos viandes sont d'origines Françaises

Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur le marché Tête d'Or et Montgolfier.