

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Fricassée de Grenouilles et d'Escargots sur une tarte d'oignons doux,
croustillant de pommes de terre et ail des ours.

Ou

Blanc de Volaille fermière farci au foie gras, gelée de bouillabaisse
Pate d'agrumes et Niçoise de légumes.

Saint Pierre en filet « Petit Bateau » basse température,
Artichauts, fenouil,
Oignons frais, Tomates confites, Lard maigre
Ail noir, écume d'Amande.

Ou

Veau de lait rôti, cotes de Blettes, crème de morilles,
Jus concentré aux Pruneaux.

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

Gaufrette croustillante Framboises, mousseline petits pois.

Ou

Baba, sirop verveine, crémeux fromage blanc et rhubarbe

Mignardises.

Le Menu 70 €

Accord mets et vin découverte 105 €

(3 verres de vin 10 cl, 1 verre vin de dessert 8 cl)

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

Prix nets, TVA incluse