

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

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

Langoustines Bretonnes (Le Guilvinec) rôties
Fricassée de Girolles en persillade, Oignons cébette, lard maigre,
Truffe blanche d'été, jus brun de crustacé.

Pigeonneau de Bresse ferme Quintart à Beaudrières
Cuisse comptée, Carotte frit, Chou vert, 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.

Prix nets, TVA incluse