

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard des landes poêlé,
fricassée et velouté de Girolles, huile de Noix.

Coquilles Saint Jacques saisie sur la plancha, Topinambour en purée
Truffe uncinatum 'dite Truffe de Bourgogne'.

Canard sauvage de Sologne en deux services, la poitrine rôtie sur coffre,
La cuisse étuvée en civet, embeurré de Chou vert, Betteraves potagères.

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Pré dessert du moment.

Pavlova Pommes, crèmeux Vanille, Glace au poivre de Timut.

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