

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Déclinaison de tomates plurielles, filets de rougets barbet tièdes justes saisi sur la plancha, pesto, vinaigrette agrumes et gingembre.

Ombre chevalier poché, marinière de coquillages
(huitre, moules bouchot, coques)
artichauts poivrades, girolles en persillades.

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

Mariage poire, chocolat et gingembre.

Mignardises.

Le Menu : 75 €

Accord verres de vins sur la découverte : 40€
(3 verres de vin 10 cl, 1 verre vin de dessert 8 cl)

Si vous le souhaitez
Nous avons toujours la possibilité
de vous changer un plat.

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