

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Coquilles Saint Jacques blanches grillées, gâteau de choux-fleurs, rissolés de pommes de terre au lard fumé, vert de cresson.

Rouget-Barbet en filet, crème de safran, coques, feuilles d'épinards tombées au beurre, fenouil et racines de légumes glacées.

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

Le Grand dessert du Gourmet.

Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna.

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