

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Coquilles Saint Jacques blanches grillées sur la plancha
Topinambours et Truffes d'hiver.

Minute de bar de ligne vapeur, racines de légumes glacées
sauce poulette beurre de foie gras.

Canard sauvage colvert en deux cuissons,
La poitrine servie rosée, la cuisse mitonnée en civet,
Butternut, salsifis braisés, feuilles de choux de Bruxelles.

Les Fromages de France, vache, chèvre et brebis.

Le Grand Dessert du Gourmet

Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

- 2 plats, fromages & desserts : 98€
- 3 plats, fromages & desserts : 118€

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