

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Coquilles Saint Jacques grillées, Velouté d'Oignons doux,
Jeunes Navets glacés dans une sauce poulette au Foie Gras de Canard.

Bar de ligne saisi sur la plancha, Légumes d'hiver rôtis,
Salade d'épinards cocktail, jus d'arêtes caramélisés aux Agrumes.

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