

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Coquilles Saint Jacques grillées sur la plancha
Topinambours et jus de Truffes Mélanosporum.

Saint Pierre saisi sur la peau, racines de légumes glacées
Jus à l'Ail noir confit et crème d'Oignons.

Pigeon fermier de la ferme Quintart à Baudrières,
Suprême rôti en cocotte, Cuisse comptée en Lasagne,
Poireaux, petit jus brun.

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