

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Cannellonis de Langoustines, Réduction de crustacés,
Asperges violettes rissolées.

Omble chevalier, Purée d'Oignons doux, Oignons cébette
Velouté ail des ours et escargots.

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