

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Coquilles Saint Jacques blanches snackées,
Velouté de courge muscade, racines de légumes
Sauce poulette et julienne de truffe.

Rouget barbet en filet, cuisson unilatérale,
céleri rave glacé au romarin, épinards en branches,
patate douce, sauce vigneronne au verjus.

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

Le Grand Dessert du Gourmet.
(Assortiment de 4 desserts)

Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna.

Le Menu : 75€

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