

Menu Découverte

La Mise en Bouche



Langoustines rôties, crémeux de Carottes, racines de Légumes au Lard fumé
Réduction de crustacé en sirop



Daurade Royale sauvage en filet cuisson basse température,
Crème printanière Ail des ours, Asperges rissolées



Les Fromages de France
Vache, Chèvre et Brebis



Le Grand Dessert du Gourmet
(Assortiments de 4 Desserts)



Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

Le Menu : 75€ TTC

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande.
Notre cuisine est maison confectionnée avec des produits frais.
Nos viandes sont d'origine Françaises.
Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur
le marché Tête d'Or et Montgolfier.
Dans notre démarche écologique et environnementale, nos menus incluent l'eau micro-filtrée, plate ou
pétillante