

Menu Découverte

La Mise en Bouche

Langoustines saisies sur la plancha, velouté de petit Pois frais,
racines printanières, crème d'Oignon au Lard fumé

Lieu jaune de ligne rôti, premières Pommes de terre nouvelles
jeunes Cébettes, Asperges violettes, jus d'arêtes à l'Ail noir

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 : 80€ 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