

Menu tradition

39 € ttc

La soupière de potimarrons aux langoustines et foie gras sous la croûte 1,2,6,10

Ou

La bouchée gourmande , ris de veau , champignons et foie frais 1,9,11

Ou

Le gravlax de saumon aux salades marines , crème de raifort 3,7,4 ,1,10

Le dos de cabillaud en panure de noisettes torréfié 1,6,7

Ou

Le carré d'agneau rôti , jus au basilic .1, 8

Ou

La côte de veau cuite en basse température , sauce foie gras 7 ,9

L'assiette de fromage

Ou

Le damier aux deux chocolats de chez Valrhona 8

Ou

La coque chocolat blanc dulcey à la mousse de mangues 6,1,7,3,8

Ou

Le tiramisu spéculos et confiture de lait 7,8

notre liste de produits allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant