

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