

Saveur Gourmande

55 €_{TTC}

ENTREES

Foie gras de canard frais, pêche à l'aigre-doux

Poêlée de gambas, vinaigrette aux poivrons doux en salade

Nage d'escargots de l'escargotière du Choquel et cuisses de grenouille à la crème d'ail

PLATS

Filet de bœuf foie gras poêlé, flambé à l'armagnac

Rognonnade de veau à la livèche, échalottes rôties

Blanc de Bar grillé, sabayon à l'estragon, fricassée d'artichaud poivrade

Homard bleu grillé de nos côtes au beurre d'herbes (sup 12,50 euros)

Chariot de fromages de nos régions et de chez Philippe Olivier

DESSERTS

Feuillantine pralinée, ganache deux chocolats, mousse chocolat noir 66 %

Déclinaison de Fraises

Autour du citron...



Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

Viande d'origine française ou de l'U.E.