

TERROIR & TRADITION

35 €_{TTC}

ENTREES

Marbré de lapin au foie gras, mousseline de betteraves Chioggia relevée au Basilic
Rosace de saumon fumé maison à la coriandre, crème montée au raifort
Panacotta au chèvre frais, jambon cru, croustillant de tomates confites

PLATS

Dos de Lingue rôti, croustillant d'échalottes
Pavé de bœuf grillé, jus de viande aux poivres rouges
Poitrine de volaille cuite sur la peau, viennoise au chorizo

DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar
Vacherin glacé vanille-fraise et son coulis de fraises poivré
L'onctueuse mousse au chocolat, crumble au chocolat



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

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