

TERROIR & TRADITION

Mise en Bouche

ENTREES

Saumon cru Mariné, crème montée aux herbes, Huile de Noisette
Asperges blanches, chèvre frais, vinaigrette huile de Basilic, pignons de pin
Terrine de Canard aux Abricots, Mesclun, vinaigrette au miel

PLATS

Blanc de Cabillaud cuit à Basse Température, fenouil rôti
Cœur de Rumsteack poêlé, Jus au Paprika
Suprême de volaille cuit sur la peau, noix de Tajou,

DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

3 fromages de la Région de chez Caséus
Crème brûlée pistache et sa framboise
La Meringue glacée autour de la Fraise

47 €_{TTC} (Boissons non incluses)



Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus

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

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