

SAVEUR GOURMANDE

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, confit de cerises parfumé à la sarriette, Brioche
Croustillant crabe et avocat, sauce verte relevée au basilic
Salade Langoustines - Artichaut - Jambon cru- copeaux Parmesan

PLATS

Filet de Bœuf poêlé aux poivres, jus de Viande,
Blanc de Bar cuit à Basse température, Artichauts
Aiguillettes de Canette, pêches rôties à la verveine
Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (sup 33,50 euros)

Chariot de fromages de la région et de chez Caséus
(3 fromages, supplément 6.50 €)

DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Le Chocolat: feuillantine, ganache, mousse chocolat lait-Tonka, fruits rouges, sorbet cerise
La Pêche insert brunoise pêche, biscuit spéculoos, glace Miel - Romarin
Chariot de fromages de la région et de chez Caséus (5 fromages)

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



74 € 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.