

Menu



Menu 1 plat : 59€

Menu 2 plats : 69€

Menu Enfant : 25€

Amuse-bouche

Entrée :

FINE TARTELETTE

Chair et gelée de tourteau, avocat,
yuzu, caviar français

Ou

FOIE GRAS

Pressé de foie gras, magret fumé,
marmelade de poires et poivre Timut

Plat :

LOTTE

Médallions de lotte juste nacrés, poireaux,
butternut confits, beurre blanc mousseux,
œufs de saumon

Et/ou

CHAPON

Chapon farci, mousseline de panais,
jus corsé truffé, champignons sautés,
confiture d'oignons

Fromage :

Brie truffé, roquette, noix torréfiées,
confit de pomme

Dessert :

BUCHE DE NOTRE CHEF PATISSIER

Chocolat caramel, noisette,
biscuit dacquoise amande



Mignardises