

Menu 50€



ENTRÉE, PLAT, DESSERT

ENTRÉE AUX CHOIX 19€

- CHOUX FLEURS,

ROYAL, CROMESQUIS D'ESCARGOTS ET
ÉMULSION D'AIL DOUX

- FOIE GRAS,

MI-CUIT, POMME EN GELÉE DE
JURANÇON ET BRIOCHE TIÈDE

- DORADE,

GRAVELAX, ASPERGES VERTES, LAIT
RIBOT ET AIL DES OURS

PRIX TTC
SERVICE COMPRIS



UN PEU DE DOUCEUR, CHACUN À SON RHYTME.

RIS DE VEAU
(HORS MENU)
SELON L'INSPIRATION DU CHEF
42.00€

PLAT AUX CHOIX 27€

- BOEUF,
EN MEDAILLON, CROMESQUIS DE LANGRE
ET LÉGUMES PRINTANIER

- CANETTE,
FILET RÔTI, RHUBARBE, POMMES DE
TERRES ET OIGNONS NOUVEAUX

- SAINT-PERRE,
LE FILET EN AIGUILLETES, ARTICHAUT
ET CRÉMETARTUFA

- LIEU JAUNE,
POÊLÉ SUR LA PEAU,
ASPERGES, MORILLES, COQUILLAGES ET
SAUCE MALTAISE

PRIX TTC
SERVICE COMPRIS

LES DESSERT SON A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS
POUR LE CONFORT DE TOUS

ASSIETTE DE FROMAGE
9.00€
(HORS MENU)

DESSERT AUX CHOIX 13€

- CHOCOLAT/PASSION,

BISCUIT MOELLEUX, ÉMULSION DE
CHOCOLAT, SORBET ET GEL PASSION

- POMME/FENOUIL,

TARTARE DE GRANNY ET GRANITÉ,
CRÈME LÉGÈRE DE FENOUIL

- LA VANILLE,

DEMI COQUE DE MACARON, CRÈME
LÉGÈRE VANILLE ET FRUIT FRAIS

PRIX TTC
SERVICE COMPRIS