

Menu Gourmand

36.00 €

Pain de brochet

Crème de crustacés au combawa

(à la carte 16.00€)

Bonbon d'escargots au beurre persillé,

Velouté de champignons et pleurotes aux vinaigre doux

(à la carte 14.00€)

Foie gras de canard au rhum vanillé,

Tatin de pomme,

Jus réduit au citron vert

Supplément menu 5€ - (à la carte 21.00€)

Dos de sandre

Étuvée de poireaux et pommes de terre safranées, crème de moule

(à la carte 29.00€)

Quasi de veau rôti,

Panais et poire, jus à la fève Tonka

(à la carte 29.00€)

Cuissot de sanglier en basse température,

Pommes de terre ratte au beurre noisette,

Jus au vin rouge et chocolat

(à la carte 27.00€)

Citron craquant,

Ganache montée au chocolat blanc, financier et lemon curd

(à la carte 13.00€)

Variation aux chocolats,

Namelaka, biscuit cacao, moelleux au caraïbe

(à la carte 14.00€)

Assiette de fromages affinés,

Sélectionnés par le Chef

(à la carte 10.00€)

Menu Enfant

14.00€

Poulet en Tempura ou Poisson à la plancha ou vapeur, Frites ou légumes du moment

Glace/Sorbet ou moelleux chocolat