

Pour le dîner uniquement

Menu Gourmand à 36.00 €

Asperges de la région,
Œuf parfait, Sabayon à l'ail rôti.

ou

Variation de betteraves,
Chèvre frais aux fines herbes, Granité Salicorne.

Truite saisie au beurre noisette,
Jeunes légumes printaniers, beurre aux algues et citron.

ou

Quasi de veau cuit en basse température,
Pommes de terre primeur confites, ail rôti, jus corsé.

Dessert au choix parmi ceux de la carte du diner

Menu Découverte à 54.00 €

Bonbons d'escargot à l'estragon,
Velouté et fricassée de champignons de la serre Naturélium.

Queue de Lotte cuite à la nacre,
Purée de carotte à la cardamome verte,
Bouillon au lait de coco au combawa

Ou

Suprême de pigeonneaux cuit sur le coffre,
La cuisse en pastilla belles asperges blanches rôties,
Jus aux épices douces.

Dessert au choix parmi ceux de la carte du diner

Assiette de fromages affinés sélectionnés par le chef (supplément 9.00 €)