

Diner du Mois

Menu Dégustation en 5 temps : 61 €

Menu Découverte Entrée + Plat : 49€

Plat + dessert : 45 €

Salade Nordique Revisitée au Maquereau... (Carte 18€)

Ou

Concombre Farçi aux Gambas, Brousse, Sauce à l'Orange (Carte 22€)

Ou

Rouleau de Volaille, Œuf de caille, Ail, Sauce Crémeuse Tomatée (Carte 20€)

Poisson du Jour Rôtie, Déclinaison de Panais, Beurre Maitre d'hôtel,

Vinaigrette aux Herbes (Carte 35€)

Ou

Risotto des Sous-Bois, Emulsion Champignon et Truffe (Carte 35€)

Ou

Joue de Cochon Mi-Confite variation autour du Salsifis, Sauce Raifort-Raisin
(Carte 35€)

Roulé de Potimarron aux Agrumes et son Sorbet (Carte 12€)

ou

Poire Poché au Vin et Canneberge, Crumble (Carte 12€)

Ou

Croustillant Chocolat, Mousse Coco-Mangue-Passion (Carte 12€)

Hors Boisson