Menu

DU 20/10 AU 07/11

ENTRÉES

Potimarron

Noix de macadamia / Sorbet Mandarine-cardamome / Vanille fumée (1,7,8)
IGP Val de Loire "La Naine Blanche" Domaine des Grandes Espérances (Loire) 12.00€

Saint-Jacques en fines lamelles

Raisin blanc / Pomme granny-Raifort / Vinaigrette au verjus (1,14)
Coteaux d'Aix en Provence Source de Vignelaure Château Vignelaure (Provence) 12.00€

Ravioles Cèpe et Foie gras

Vieux Comté (1,7)
Chorey Les Beaune Domaine Maillard (Bourgogne) 13.00€

PLATS

La Lotte

Poireau brûlé / Coing / Safran (1,4,7)
Savennière "L'Effet Papillon" Château La Mulonnière (Loire) 12.00€

Filet de Biche

Chou rouge / Sarrasin / Cassis / Cacao (1,7)
IGP Méditerrané Vignelaure Château Vignelaure (Provence) 13.00€

Ris de veau

Céleri / Girolles / Café (1,7,9)
Savennière "L'Effet Papillon" Château La Mulonnière (Loire) 12.00€

Suggestion du moment + 15.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?

Munster



Pomme / Cumin (1,7)

Chocolat noir



Olive noire / Poire / Huile d'olive

Moelleux pistache



Sorbet prune-estragon / Poivre long

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydridre sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies