

Diner du Mois

Menu Dégustation en 5 temps : 61 €

Menu Découverte Entrée + Plat : 49€

Plat + dessert : 45 €

Tomate Farçie au Chèvre et Champignons, sauce Tomatée (Carte 18€)

Ou

Tartare d'Esturgeon, Pomme Granny, Vierge au Noix (Carte 22€)

Ou

Foie de Volaille Confit, Porto, Céleri (Carte 20€)

Pèche du Jour Rôtie, Brocolis, Sauce « Coco-Curry » (Carte 35€)

Ou

Linguine au Pecorino Fumé, Truffe (Carte 35€)

Ou

Suprême de Volaille en Robe de Pomme de Terre,
Miel de Lavande-Moutarde à l'Ancienne (Carte 35€)

Cheesecake Menthe-Citron Vert, Sablé au Chocolat (Carte 12€)

Ou

Comme une Pomme, Cannelle, Miel (Carte 12€)

Ou

Tartelette Raisin-Cognac et son Sorbet (Carte 12€)

Hors Boisson