

Menu Brière

Entrée Plat et Dessert 48€
(Du Mercredi au Dimanche)

Entrées

Cuisses de Grenouille et Escargots en Persillade,
Légumes Croquants

Ou

Foie Gras Mi-Cuit du Chef,
Chutney d'Oignon Rouge, Pain au Cramberries

Plats

Anguille et Langouille Grillées,
Crèmeux d'Épinard, Pomme de Terre et Jus au Piment d'espelette

Ou

Magret de Canard Rôti,
Légumes de Saison et Cromersqui de Patate Douce, Jus de Viande

Desserts

Poire Pochée aux Baies de Passion,
Sorbet Betterave Balsamique, Faisselle Miel Citron Basilic

Ou

Mystère Glacé aux Eclats de Noisette,
Crèmeux Caramel

Ou

Soufflé au Chocolat,
Flambé au Grand Marnier

Ou

Assiette de fromage