

Menu à 34.00 € entrée, plat et dessert

Les entrées

Cassiolette de gambas et moules de bouchot aux petits légumes flambés au whisky

Ou

Ris de veau braisés aux shiitakés

Ou

Jambon de Parme

Ou

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé

Ou

Foie gras de canard du chef, et sa brioche (supplément 8€)

Les plats

Sandre et son coulis de langoustine

Ou

Côte d'agneau à la plancha, jus aromatique

Ou

Rumsteak sauce au poivre

Ou

Filet mignon de veau aux morilles (supplément 8€)

Ou

Noix de Saint Jacques à la provençale (supplément 8€)

Les desserts

Mousses au chocolat, glace vanille

Ou

Coupe colonel (sorbet citron vert et vodka)

Ou

Nectarine rôtie façon Melba

Ou

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Ou

Crème brûlée à la vanille

En cas d'allergie veuillez le signaler avant la prise de commande.

Prix net service compris

