



Menu en 2 temps 35€
(Sauf samedi soir & jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Foie gras poêlé,
Poire pochée au vin rouge et épices

Carpaccio de Saint-Jacques,
Clémentine, huile de Genièvre

Fricassée d'escargot,
Espuma champignon, tuile Pavot

**** ** ***

Paleron de Veau façon Orloff,
Garniture d'automne

Ris d'Agneau,
Gnocchis et Potimarron

Filet de Bar,
Chanterelles, salsifis, épinards, Truffe et beurre blanc

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ganache chocolat orange Valrhona et agrumes

Banoffee,
(Banane, crumble cacao, espuma Dulce, sorbet banane)

Ananas Victoria, noix de coco, sorbet Mojito

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €