

MENU DEGUSTATION

54 euros entrée / poisson ou viande / fromages ou dessert.

62 euros en 4 plats au choix.

68 euros en 5 plats au choix.

LES ENTREES :

Foie gras de canard maison
chutney d'abricot et poivre de Timut.

OU

Langoustines rôties
légumes au pistou croustille de Serrano.

Filet de turbot
béarnaise légère au basilic.

Filet de veau*
tartelette de pommes de terre et girolles.

Plateau de fromages.

LES DESSERTS :

Crème brûlée à la menthe
financier aux pêches.

OU

Crèmeux et craquant chocolat, noisettes caramélisées
caramel au beurre salé.

OU

Sablé framboises crème vanille
glace pistache.

OU

Palette de dégustation (supplément 10 euros.)