

Le menu à 40€

ou les plats du menu

sont servis uniquement le soir, le dimanche midi et jours fériés à midi

Les Entrées

*Royale de foie gras au Beaume de Venise, sur un velouté de lentilles Beluga
Au lard fumé, crème balsamique truffée, brioche toastée* **16,00€**

ou

*Gravelax de saumon au choux rouge, carpaccio de betteraves au raifort
Gelée de tomate Bloody Mary et petits croutons* **15,00€**

Les Plats chauds

*Poisson selon arrivage, au beurre blanc citron et safran de St Félicien
Fine purée de patates douces aux épices et petits légumes glacés* **24,00€**

ou

*Pièce de boucherie selon arrivage, à la crème de morilles
Purée de pommes de terre Prunelle et légumes glacés* **26,00€**

Assiette de fromages affinés de la ferme "RAFFIN"

ou

Les Douceurs

*Aspic de poire à la verveine sur un crumble spéculos, crémeux expresso
Au chocolat noir et écume café* **10,00€**

ou

*Moline de chocolat noir équatoriale Valrhona sur un biscuit coco, citron
Vert, écume et crémeux à l'orange sanguine* **10,00€**

Nos prix sont ttc et servie compris

Nos prix sont TTC et service compris