



MENU SAVEUR

(44 euros)

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert : 35 euros



ENTRÉES

Terrine de Foie Gras & Pain d'épices à la figue violette.

Tataki de thon aux agrumes et perles de citron yuzu.

Escargots de Bourgogne au beurre maître d'hôtel.

Vol-Au-Vent forestier à l'huile de Truffe blanche.

PLATS

Souris d'agneau confite 7 heures & Poêlée de légumes et son jus d'agneau au romarin.

Pavé de saumon au chèvre et miel de sapin & mijoté de poireaux, coulis de pesto.

Filet de taureau, crème d'escargots persillée & Frites maison.

Noix de St Jacques snackées & Risotto aux champignons.

DESSERTS

Au choix à la carte.

Sauf "Champagne Gourmand" supplément de 5 euros.

