

MENU

Entrée + plat + fromage + dessert 45.00 €
Entrée + plat + fromage ou dessert 38.00 €
Entrée + plat ou plat + dessert 30.00 €

CARTE

ENTREES 13.00€

- 🍷 Chou chantilly foie-gras, compotée pommes oignons, sablé pain d'épices
- 🍷 Tartelette champignons, biscuit persil et ail, bouillon de champignons, granola salé et glace aux bourgeons d'épicéa

PLATS 25.00€

- 🍷 Râble de lapin farcis aux girolles, blettes, galette de pommes de terre et carotte fondante, ketchup mirabelle gentiane
- 🍷 Ravioles de poisson, sauce veloutée au lait de coco et poivrons
- 🍷 Choux braisé, gyosas aux légumes, sauce sésame et huile d'herbe

FROMAGE 10.00€

- 🍷 Nougat de cantal, fougasse lavande et citron confit, glace au foin

DESSERTS 10.00€

- 🍷 Poire pochée au laurier, crémeux vanille, sablé et glace au chocolat au lait (Valrhona)
- 🍷 Mousse confiture de lait, caramel à la banane, crumble chocolat, noix de pécan et sorbet banane
- 🍷 Coupe Bohème : Sorbet exotique, ananas poché et rhum arrangé aux épices douces et chantilly coco

Liste des allergènes sur demande

LAPIN et FOIE GRAS D'ORIGINE FRANCE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON