Diner du Mois

Menu Dégustation en 5 temps : 61 €

Menu Découverte Entrée + Plat : 49€

Plat + dessert : 45 €

Cheesecake Froid au Hareng et Sésame Noir, Pain Noir (Carte 18€)

Ou

Velouté de Panais, Rissoles de Ris de Veau (Possibilité VG) (Carte 22€)

Ou

Seiches Farcies Olives et Anchois, Sauce Oignon Rouge (Carte 20€)

Poisson du Jour Rôtie, Déclinaison de Betteraves, Beurre Passion (Carte 35€)

Ou

« Steak » de Céleri Rave, Pomme de Terre Grenaille, Sauce Forestière aux Cèpes (Carte 35€)

Ou

« Wellington » de Magret de Canard, Epinards, Sauce Poivre-Rhum (Carte 35€)

Rose de Tarte aux Pommes, Crème glacée Vanille (Carte 12€)

ou

Chocolat Croustillant, Perles du Japon, Kiwi... (Carte 12€)

ou

Croquant Filo-Pistache, Namelaka Pistache et Clémentine,

Suprêmes de Clémentine (Carte 12€)

Hors Boisson