

Menu

Amuse-bouche

*Minestrone de volaille et champignons,
coiffé d'un feuilletage doré, foie gras fondant*

*Noix de Saint-Jacques grillées, royale
onctueuse de panais et pleurotes sautées*

*Filet de veau rosé, cromesqui d'huîtres et
carottes fânes, accompagné
d'un jus à la citronnelle*

Fruits exotiques

*Glace à la truffe noire du Périgord,
alliance intense chocolat noir et
croquant de praliné noisette*

75€ par personne

20€ d'arrhes par personne demandées

Réservations au 07 69 69 66 63