



Menu en 2 temps 35€

(Sauf samedi soir & jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Raviole de Bœuf,
Champignon Enoki, Oignon confit, bouillon citronnelle

Carpaccio de Saint-Jacques,
Clémentine, huile de Genièvre

Fricassée d'escargot,
Espuma champignon, tuile Pavot

Paleron de Veau façon Orloff,
Garniture d'automne

Ris d'Agneau,
Gnocchis et Potimarron

Filet de Turbot,
Chanterelles, salsifis, épinards, beurre blanc Truffé

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ganache chocolat orange Valrhona et agrumes

Banoffee,
(Banane, crumble cacao, espuma Dulce, sorbet banane)

Ananas Victoria, noix de coco, sorbet Mojito

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €