

King crabe, céleri remoulade au citron vert & chips de crevettes

Ou

Fricassée de girolles naines – petits gris de la Ferme du Tilleul – persil plat – brochette de sot-l'y-laisse de volaille laqué au Porto



Fougasse chorizo – olives, filet de rouget cuit sur peau, fenouil cru mariné à l'huile de crustacés – crumble au parmesan

Ou

Magret de canard de la Dombes, cuisson douce quelques légumes racines, sauce bigarade et pomme purée



Assiette de fromages : en remplacement du dessert : 7.00,  
en plus du dessert : 14.00



Tartelette chocolat – châtaigne, noix de pécan caramélisée, chantilly vanillée à la fève de Tonka

Ou

3 Boules de sorbets à choisir :  
framboise – melon – pêche – citron vert – figue, Arlette coco

Menu à 39.00 € sans les boissons et servi par table entière

Nous ne faisons pas de changement dans notre menu. Merci de votre compréhension. Sophie