MENU GOURMAND

Entrée, Plat, Dessert ***55 €***

(Assiette de fromage en supplément - 14 €)

ENTRÉE

Le foie gras et la poire,
Cuit à 56 degrés, poire pochée et gel épicé

PLAT

Le supreme de canette,
Gratin de macaroni et jus corsé

DESSERT

Le chocolat de Saint Domingue 80%,
En tartelette, chouchou et glace cacahuetes

Toutes nos viandes sont d'origine française

*Prix nets en euro, service compris

MENU GOURMET

Entrée, Poisson, Viande, Dessert **75 €**

(Assiette de fromage en supplément - 14 €)

ENTRÉES

L'escalope de Foie Gras du Périgord,
Coing et poivre de timur

◆

La courge en gnocchi,
Châtaigne et comté

PLATS

Les saint-jacques snackées,
Pomme de terre, algues et yuzu

◆

Le mignon de veau,
Chou d'automne et champignons

DESSERTS

La carotte texturée,
Vanille et agrumes

◆

Le Chocolat et l'opaline de grué,
Café et caramel beurre salée

Toutes nos viandes sont d'origine française

*Prix nets en euro, service compris

MENU DÉCOUVERTE

Menu surprise élaborés par le chef et son équipe
Autour des produits de saison

95 €

Composé de deux entrées, deux plats et deux desserts,
Ce menu “Surprise”, est servi pour l’ensemble des convives

MENU ENFANT

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts ***23 €***

---

*Prix nets en euro, service compris