



*Menu Gourmand à 48€
ou 45€ avec fromage ou dessert
Boissons non comprises / Drinks not included.*

Foie gras de canard maison aux fruits rouges

Homemade duck foie gras with red berries

ou

Mariage de lotte aux 3 agrumes et pétoncles au safran du Landion.

Monkfish with 3 citrus fruits and scallops with Landion saffron.

ou

La truffe du pays en triologie

Triology of local truffles

Turbot sauce beurre blanc à l'huître

Turbot in an oyster white butter sauce

ou

Méli-mélo de suprêmes et cuisses de caillés de Pel et Der sauce Magra Bendi.

Hodgepodge of supremes and quail legs from Pel and Der Magra Bendi sauce.

ou

Filet de Charolais de Bourgogne et son jus de viande

Charolais fillet from Burgundy and its meat juice

Assiette de fromages

Plate of cheeses

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert à la carte