

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney d'Abricots Acidulé au Vinaigre de Cidre,
Salade d'Abricots Crus à l'Huile de Noyaux, Brioche Maison*

Ou

*Comme un Aspic de Coquillages, Eau de Mer, Vaporeux d'Huîtres,
Salade Folle*



*Pavé de Turbot Grillé, Sauce Béarnaise Iodée, Pommes de Terre Grenaille,
Crèmeux d'Artichauts en Croustillant d'Aubergines*

Ou

*Noix de Veau Rôtie à la Fleur de Sel, Sauce Vin Rouge,
Haricots Verts à la Paysanne, Oignons Cébette Grillés*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002