



Menu Fil des Saisons

ENTREES

17€

Veau basse temperature, crème de panais jus échalote

Queues de gambas snackées, poêlée de brocoli, bouillon asiatique

Saumon fumé, lit d'endives croquants et noix, gelée agrumes et wasabi

PLATS

33€

Filet de Bar comme une "aïoli" légumes d'hiver Bio

Risotto aux petits légumes Bio, parmengiano et truffes noires de Serrières

Selle de cochon Duroc cuite basse température, jus réduit aux fruits rouges et escalope de foie gras

FROMAGES

Chariot de fromages secs affinés

Faisselle de vache (nature, coulis, sucre, crème)

*Tous nos plats sont faits maison, à base de produits locaux de saisons,
de ce fait certains produits peuvent être en rupture et remplacés*

menu complet 48€

entrée-plat-dessert 44€ / entrée-plat ou plat-dessert 39€