Menu Terroir 38€

******

Gargouillou de Primeur maquereaux confits aux agrumes

Ou

Terrine Sologhote aux fruits mendiants et ses chutneys

******

Millefeuille de joue de bœuf braisé au pinot noir

Ou

Rouelle de cabillaud légumes grillés crème d'herbes

Ou

Cote de veau double au vin jaune, morilles, ris de veau,

foie gras chaud (Pour 2 personnes) sup 56 €

*****

Fraise, rhubarbe sur son crumble

Ou

Gâteau chocolat crème café et suprême d'orange