



Menu Fil des Saisons

ENTREES

17€

Mignon de Porc DUROC cuisson basse temperature, jus aux girolles

Filet de sandre, crème de navet et jus au poivre de Telicherry

Queues de Gambas marinées au piment d'Espelette taboulé de quinoa

PLATS

33€

Pavé de Turbot poêlé et crème de basilic

Agneau, selle et carré, jus à l'ail des ours

Fricassée de champignons espuma au Portobello



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€