

Menu Fil des saisons

ENTRÉES

Le saumon en deux façons, jus et mousse de betteraves

Risotto à la crème de curry, queues de crevettes sauvages
flambées au pastis et chips de parmesan

Tataki de Bœuf mariné, brunoise de légumes

PLATS

l'Agneau, la selle, l'épaule confite jus façon tajine

Filet d'Ombre Chevalier, sabayon au safran

L'œuf parfait, ravioles frites aux chèvres, sauce morilles

FROMAGES

Assortiment 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 fait certains produits peuvent être en rupture et remplacés

*complet 52€
menu sans fromage 47€
entrée-plat ou plat -dessert 42€
entrée-dessert 31€
entrée 19€
plat 34€*