

Menu Dégustation à 100 €

Menu servi à l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Accord 5 verres de vin (8 cl) : 40 € / personne

Asperges blanches cuites et crues, Saumon fumé et orties en émulsion froide

Foie gras de canard poêlé, Chutney de rhubarbe et roquette, Jus de volaille

Bar de nos côtes cuit sur sa peau, Gnocchis en verdure et broccolini, Beurre blanc safrané

Raviole épinards et pignons de pin, Emulsion parmesan

Selle d'agneau farcie à l'ail des ours, Sucrine braisée et petits pois en textures

*Biscuit et déclinaison autour de la carotte, Crème fromage blanc,
Sorbet orange sanguine*

Soufflé chaud au fruit de la passion, Glace du même fruit

Supplément fromage : 12 €

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F,
et de notre producteur local la ferme Gaborit*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %