

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) : 45 € / personne

Duo d'asperges blanche et verte, Panna-cotta de lait d'amande

*Escalope de foie gras pochée dans un bouillon printanier de champignons,
Légumes primeurs et herbes fraîches*

*Lieu jaune cuit de peur, Fine mousseline de concombre à l'anis vert,
Jus d'arêtes à la rhubarbe tranché à l'huile de céleri*

Selle d'agneau rôtie en infusion de vanille, Blettes, Pomme de terre et gomasio végétal

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

Fenouil confit, Granité citron et huile d'Aneth

Mais en fraîcheur et Arômes de Torréfaction, Crémeux de chocolat Guanaja

*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 %