

Menu Dégustation à 110 €

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

Supplément fromage : 12 €

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

Amuse-bouche

Langoustine en bouillon parfumé au gingembre servi froid, Légumes cuits et crus

Foie gras de canard poêlé, Pistaches, Vinaigrette passion

Filet de Saint-Pierre rôti, Déclinaison autour du chou, Jus de volaille truffé

Raviole de champignons, Émulsion parfumée

Longe de veau cuite doucement, Conchiglioni farcis aux champignons, Vrai jus

*Citron de Menton, Coque meringuée, Gelée d'agrumes à la vanille Bourbon,
Chantilly gourmande*

Soufflé au rhum ambré, Sorbet banane flambée

Mignardises

*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 %