

Menu Stofflet à 75 € (entrée, poisson, viande et dessert)

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

Accord 4 verres de vin (10 cl) : 35 €/personne

Mise en bouche

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

*Saint-Pierre au beurre de sauge, Soupe de petit épeautre tranchée à l'huile de poivron et livèche,
Boulgour en vinaigrette de livèche*

*Pigeonneau de Maulévrier, Petits pois et concombre à l'huile de menthe,
Fenouil confit et jus infusé à la rhubarbe*

Délicatesse

Fraises en textures, Feuille de figuier, Sapin et verveine

Douceurs

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 tous nos plats sont 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 TVA 10 %