

Menu saisonnier

Entrées

Crème de cèpes, tartine de champignons, foie gras et gésiers 17€

Ou

Pavé de calamar rôti aux câpres, olives et tomates confites 18€

Ou

Mi-cuit de foie gras de canard aux fèves et truffe 19€

Plats

Suprême de volaille jaune rôti au romarin, pommes mousseline,
fricassée de champignons et châtaignes 29€

Ou

Raviole de homard à la citronnelle 28€

Ou

Râble de lapin farci, polenta crémeuse au parmesan 27€

Desserts

Panna cotta mangue, fruits de la passion, espuma ananas 10€

Ou

Crumble de figues, glace vanille 9€

Ou

Mousse au chocolat, meringue croquante, glace petit suisse 9€

Le menu entrée, plat, dessert 48€