



Menu saisonnier

« Le menu 49€ ou plat à la carte »

Entrées

Soupe de potiron à l'orange, noix de St Jacques rôtie et chantilly noix de coco
19€

Ou

Marbré de foie gras de canard au céleri, queue de bœuf et jambon de pays
18€

Plats

Noisette de chevreuil pané truffes et persil, panais rôti aux champignons 29€
Ou

Dos de thon rouge rôti, palet de polenta aux coquillages et fondue de tomates 28€

Desserts

Ganache châtaigne au pain d'épices, sorbet au vin chaud 10€
Ou

Soupe au chocolat, poire confite et glace vanille 10€