



Entrées

PAIN PERDU AUX EPICES

Truite fumée et cappucino de butternut

ou

CIGARE DE BOEUF À LA PLANCHA

Vinaigrette à la figue

Plats

"POISSON DE LA CRIÉE"

Purée panais-vanille, légumes racines,
Beurre d'orange

ou



GRENADIN DE VEAU

Parmentier champignons et châtaigne
Jus à l'huile de truffe

Fromage

DÉCOUVERTE DE FROMAGES AFFINÉS

*Chutney de fruits du moment
(Supplément +6€)*

Desserts

L'EXOTIQUE

*Palet ananas coriandre, guimauve
passion, caviar de mangue*

ou

LE CHOCO NOISETTE

Dacquoise noisette, crémeux chocolat,
mousse praliné, ganache montée chocolat blanc

Menu

COUP DE COEUR

Entrée + plat + dessert

33€



PRODUITS LOCAUX
Prix TTC, service compris