

Menu carte

Amuses : Panna cotta de poire, foie gras de canard et sorbet
Chou rave farci au crabe, navets et fromage
Purée de pomme de terre et chèvre, céleri vert

Entrées : Filet de sole, beurre blanc aux agrumes, daïkon
Langoustine au vadouvan, soufflé au saumon, sauce crustacée
Poisson du marché, pesto à l'aneth, chou rave et œuf de truite

Plats : Bœuf à la royale, salade de mâche et jambon
Filet et épaule d'agneau, gratin dauphinois,
herbes fraîches et poivron
Suprême de pintade, épinards et œuf de caille,
asperges blanches et morilles

Desserts : Rhubarbe, riz au lait aux framboises, sorbet au Yaourt, céleri vert
Tatin aux pommes, glace vanille
Tiramisu

Prix à la carte : Amuse + entrée + plat : 45 €
Amuse + plat + dessert : 40 €
Amuse + entrée + plat + dessert : 60 €