

Menu dégustation du chef 85€

Menu servi à tous les convives de la table

Association de Vins aux Verres 5verres / 48€

L'amateur de Association de Vins aux Verres 5verres avec vins d'exception / 78€

1^{ère} Entrée

Terrine de foie gras de canard, coulis de cerise noire et pain au figues grillées

2^{ème} Entrée

Noix de Saint-Jacques poêlé, coulis de Bergamote et caviar osciètre

Poisson

Filet de Poisson Sauvage de Bretagne, Fricassée de champignons sparassis
Émulsionné à la sauce champagne

Plat aux choix

Ris de Veau français croustillant

Ou

Carré de Cochon Ibélrique rôti

Ou

Filet de Bœuf Limousin rôti

Ou

Canard sauvage (Colvert) rôti

Ou

Gambas rouge Carabineros à la Truffe et bisque de Homard

Accompagnement purée de pomme de terre, légumes et girolles sautées

* Supplément lamelle de Truffe Noire (15€)

1er Desserts

Crème au yuzu (citron japonais) et sa mousse onctueuse, sorbet fromage blanc

2^{ème} Dessert

Mille-feuilles aux noix de pécan, sirop d'érable et glace vanille

Mignardises

Assortiment de petits fours à la maison

Nous pouvons changer les plats à votre demande sur mesure

pour les végétariens et n'aimait pas la viande, en cas d'allergies alimentaires etc...