

MENU 2 PLATS A 52€

MENU 3 PLATS A 59€

Terrine de foie gras au Savagnin
Gelée au poivre de Kampot, pain de mie à la farine de gaudes

Ou

St Jacques snackées, biscuit aux herbes
Confit d'oignons rouges, vinaigrette radis, granny Smith

Dos de Bar à la plancha
Boulgour de légumes
Concassé de tomates jaunes au basilic

Ou

Filet de Dorade rôti
Comptée d'aubergines et courgettes aux pignons
Fumet au safran

1/2 Pigeon en deux cuissons
Le suprême rôti, la cuisse en parmentier
Champignons, jus réduit au Macvin

Ou

Petit Tournedos poêlé, daube de joues de bœuf au vin rouge
Pomme Macaire, pleurotes, cuisson réduite

Les affinés

Carte des desserts au choix
(Aucun changement ne sera possible)