

MENU 2 PLATS A 52€

MENU 3 PLATS A 59€

Lobe de foie gras au naturel en terrine
Chutney pommes oignons rouges
Pain de mie à la farine de maïs

Ou

Noix de St Jacques grillées
Crèmeux aux herbes
Vinaigrette mangue Morteau et noisettes

Dos de cabillaud en croute d'amande
Compotée de courgettes et tomates
Jus de légumes réduit au safran

Ou

Filet de Bar snacké
Poêlée de fenouil, poivrons au Zaatar
Coulis tomate jaune

1/2 Pigeon en deux cuissons
Le suprême rôti, la cuisse farcie et confites
Légumes glacés aux baies roses, pleurotes
Jus de pigeon à la moutarde en grain

Ou

Quasi de veau cuit basse température
Tartelette de champignons, asperges vertes
Jus de cèpes crémé

Les affinés

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