

MENU 2 PLATS 53€

MENU 3 PLATS 60€

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 croustade 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

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

Ou

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

Les affinés

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

