

MENU A 38€

Terrine de ris de veau au foie gras et pistaches
Confit d'échalote au Macvin

Ou

Poêlée d'escargots aux tomates cerises, lardons et fèves
Biscuit aux herbes, coulis à l'ail des ours

Ou

Saumon mariné à l'huile de vanille
Vinaigrette d'haricots verts
Mayonnaise persil cerfeuil

Caille désossée rôtie
Tartelette pomme de terre et carottes aux amandes
Pleurotes, jus réduit au Porto

Ou

Filet de Dorade snacké
Caviar d'aubergines et tomates au citron confit
Fumet safrané

Ou

Pièce de veau fondante
Gnocchi à la romaine, dariole de courgettes aux noix
Jus réduit aux morilles

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

