

Menu à 45.00€

Lobe de foie gras au naturel
Figues confites aux baies de Paradis, Macvin réduit
Pain de mie aux noix

Ou

Noix de St Jacques poêlées, Crémeux de potimarron
Vinaigrette châtaignes, radis

Tranche de Lotte snackée, crème de panais
Vinaigrette agrumes

Ou

Dos de cabillaud rôti, purée de fenouil
Jus de veau réduit

Ou

Canette rôtie au poivre de cassis
Tartelette céleris, pomme de terre
Jus réduit aux griottes

Ou

Tournedos poêlé et galette de joue de bœuf croustillante
Gâteau de topinambours au lard fumé, champignons
Fond de braisage au vin rouge

Les affinés
Carte des desserts
(À commander au début de repas)

Prix nets service inclus