

MENU du 10/10 au 20/10

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 49,00€

Mise en bouche du moment

Velouté de pois chiches et graines de cumin, pickles d'oignons rouges *18€

ou

Salade de couteaux aux algues et sésame noir, perles de kalamansi *20€

ou

Foie gras de canard français poêlé, chutney tropical et jeunes pousses *21€

Duo de Saint-Jacques et encornets, salsifis en croustillant de Kadaif

Purée de carottes au thym citron et épinards au gingembre *30€

ou

Bavette de veau français au sautoir, jus de carcasse au romarin

Girolles poêlées et quartier de potimarron rôti *30€

ou

Assiette végétarienne : assortiment de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *12€

ou

Finger gourmand au chocolat Dulcey et noisettes caramélisées *12€

ou

Poire pochée au porto et mûres, mousse cheesecake et châtaignes *12€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

MENU DES PETITS GOURMETS - de 12 ans

1/2 Entrée + 1/2 Plat + 1/2 Dessert + Sirop à l'eau = 19€

1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.