MENU n°68 du 12/11 au 25/11

« La qualité du produit au service de la créativité »

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Feuilleté d'escargots de Bourgogne au chorizo ibérique *18€

ou

Rillette de cabillaud au citron confit, tuile croustillante *18€

ou

Courge rôtie au chèvre frais et pesto de roquette *18€

Cassolette de noix de Saint-Jacques et saumon,
Jus de coquillages au Noilly Prat et petits légumes *30€

ou

Faux-filet de bœuf Salers, sauce au foie gras,
Assortiments de champignons et pressé de pommes de terre *30€

ou

Inspiration végétarienne du Chef : déclinaison de légumes de saison *25€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Moelleux au « Guanaja 70% », confit d'agrumes et siphon noisette *12€

ou

Riz au lait gourmand, caramel au beurre salé, crumble et prunes *12€

Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets (- de 12 ans)
-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€
-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

*Prix du plat « à la carte »

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.
Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.