

Menu

3 services à 49,00 € , 4 services à 59,00 €

A PARTIR DU 19 SEPTEMBRE 2020

Assiette de dégustation



Salade d'automne de foie gras et poires

Ou

Rillettes de Homard et d'anguilles de rivière fumées



Nage d'huitres et dorade royale à la citronnelle thaï

Ou

Croustillant de cèpes et ris de veau



Intermezzo



Duo de perdreau feuilles de vigne et colvert au muscat

Ou

Filet de Turbot aux agrumes et légumes étuvés



L'assiette de fromages (supplément +9€)



Tarte caramélisée pommes et noix

Ou

Gnocchis au chocolat à la crème vanille bourbon



Sélection de vins de 20,00 € à 30,00 €

Entrées froides

- Salade d'automne de foie gras et poires 24,00€
- Rillettes de Homard et d'anguilles de rivières fumées 21,00 €

Entrées chaudes

- Nage d'huitres et dorade royale à la citronnelle thaï 26,00 €
- Croustillant de cèpes et ris de veau 24,00 €

Les plats

- Duo de perdreau feuilles de vigne et colvert au muscat 33,00 €
- Filet de Turbot aux agrumes et légumes étuvés 31,00 €

Les desserts

- Tarte caramélisée pommes et noix 12,00 €
- Gnocchis au chocolat à la crème vanille bourbon 12,00 €

* liste des allergènes, n'hésitez pas à nous signaler tout autre intolérance

1. gluten
2. crustacé
3. lactose
4. arachides
5. fruits à coque

6. œufs
7. poisson
8. soja
9. céleri
10. moutarde

11. graines de sésame
12. lupin
13. mollusques

Apéritif de 5,00 € à 11,00 €

Soft de 2,00 € à 7,00 €

Vins à la carte : de 24,00 € à 300,00 €

Champagne à la bouteille : de 61,00 € à 210,00 €

Alcool de 4,00 € à 11,50 €

Restaurant ouvert :

Jeudi, vendredi - midi et soir

Mardi, samedi - soir

Dimanche - midi

Jours de fermeture : lundi et mercredi

Lunch à midi (jeudi et vendredi)

Entrée + Plat : 25,00 €/pp

Plat + Dessert : 22,00€/pp

Sur réservation : dîners de famille, banquets, réceptions