

MENU

DU 20 FÉVRIER AU 23 MARS INCLUS

5 services à 65,00€ (1 ENTREE)

6 services à 75,00€ (2 ENTREES)

Sélection de vins de 28,00 € à 38,00 €

Assiette de degustations

Composition de Saint-Jacques et crevettes grises au citron vert, tomates confites et noisettes

Ou

Tartare de Bleu des Prés fumé et copeaux de foie gras

Risotto à la truffe et confit de faon

Ou

Cocotte d'écrevisses, duxelles de champignons et champagne

Intermezzo

Canette de Barbarie, orange sanguine et gingembre confit au piment d'Espelette

Ou

Lotte à la brabançonne, crème de céleri

Rochebaron au kaki (supplément +10 €)

Ou

Assortiment de fromages (supplément +11 €)

Trilogie de chocolats

Ou

Tarte fine aux figues et aux amandes