

MENU

DU 4 AVRIL AU 11 MAI 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

Carpaccio de veau et ris de veau, crème de caviar

Ou

Carpaccio de langoustines à la vanille et piment d'Espelette

Raviole de foie gras, jus de truffe

Ou

Filet de sole, fondue d'asperges, émulsion de cerfeuil façon flamande

Intermezzo

Saint-Pierre, ail des ours, aubergines et girolles

Ou

Poulet du Geer, petits-gris de la Ferme du Vieux Tilleul et vin orange

Fondant de Gaperon, durondeau et noix (supplément +10 €)

Ou

Assortiment de fromages (supplément +11 €)

Mille-feuille de rhubarbe, crème chiboust

Ou

Dentelle au Grand Marnier et chocolat d'origine