

MENU

DU 23 MAI AU 25 JUIN INCLUS

5 services à 69,00€ (1 ENTREE)

6 services à 78,00€ (2 ENTREES)

Sélection de vins de 29,00 € à 39,00 €

Assiette de degustations

Émincé de mulard des Landes fumée, pointes vertes de Rosoux à l'orange sanguine

Ou

Rosace de homard, tomates de couleurs, piment d'Espelette

Ris de veau grillé aux pointes blanches

Ou

Risotto de homard, pointes blanches

Intermezzo

Noisettes d'agneau aux amandes, ail des ours, mini-légumes

Ou

Piccata de homard aux herbes fines et noix

Chèvre chaud de Vissoul aux cerises (supplément +10 €)

ou

Assortiment de fromages (supplément +11 €)

Croquant de rhubarbe et fraises

Ou

Sablé abricot, noisettes et myrtilles