

MENU

DU 9 NOVEMBRE AU 9 DÉCEMBRE INCLUS

5 services à 64,00€ (1 ENTREE)

6 services à 74,00€ (2 ENTREES)

Sélection de vins de 25,00 € à 35,00 €

Assiette de degustations

Tartare de lièvre mariné et fumé au jus de truffe

Ou

Tartare de langoustines, huîtres et ciboulette

Saint-Jacques rôties à l'orange, crème de patate douce

Ou

Ballotine de faisan en feuille de vigne au foie gras et crème de trompettes

Intermezzo

Noisette de chevreuil aux girolles, fondant au coing

Ou

Lotte aux pleurotes, sabayon au Riesling

*Fondue de bleu de Gex au Monbazillac, poire et pistache
(supplément +10 €)*

Ou

Assortiment de fromages (supplément +11 €)

Tarte tiède aux noix, glace au marron

Ou

Dentelle pralinée et chocolat du Pérou