

Menu Saveur 51€

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée au whisky et chutney coing-courge.

Ou

Effiloché de crabe,
sur un sablé au parmesan, un fondant à la tomate et sorbet au vinaigre balsamique.

—

Le dos d'églefin,
gnocchis de potimarron, quelques girolles au beurre de sauge et bouillon de parmesan.

Ou

Filet de canette rôti (origine France),
purée de panais, croustillant aux châtaignes et pruneaux, sauce à l'orange.

—

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés (supplément 2€)

Ou

Les desserts à choisir dans la carte
(« Déclinaison de tapas tout chocolat » supplément 2€)

Menu Découverte 69€

Laissez vous tenter par un menu surprise en 5 plats dégustation,
préparés d'après les intuitions du moment du Chef.

*Pour votre confort et l'harmonie du service,
ce menu est servi pour l'ensemble de la table et ceci avant 13h le midi et 20h30 le soir.*

Menu Découverte et Vins 98€

Menu Découverte servi avec 5 verres de vins différents et inattendus en accord avec les plats.

Formule du déjeuner 22€

*Le plat + Le dessert (chevalet sur table)
Servi le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*

Prix nets TTC