



Menu à 45€

Prix :45,00€

Entrées

Tartare de lieu gravlax, gaufre aux herbus

Mille feuille rouget émulsion thaï

Tarte fine mascarpone tomate confite, magret fumé éclats de foie gras

Plats

Suprême de pintade, crème des bois moût de cidre

Filet mignon de porc laqué aux épices douces

Cabillaud à la bretonne graines de kasha sauce dieppoise

Fromages

Sélection 3 fromages affinés mesclun aux noix caramel balsamique

Feuilleté de fourme d'Ambert aux poires

Desserts

Fraisier revisité des Petits Curieux

Douceur spéculoos au croquant pralin espuma italien

Bonheur chocolat Guaranja crémeux d'irish

Ce menu comprend : nappage, serviettes, vaisselle, verrerie, service, le café, le pain et les condiments