

Dégustation

Prix :75,00€

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade d'oignons rouges et pruneaux au porto, tuile aux épices

***

Plat

Queue de Homard pochée au court-bouillon, variation d'asperges vertes

Carré d'agneau rôti aux senteurs d'Orient, jus d’un tajine aux abricots, pommes croquette aux amandes

***

Fromage

Sélection de fromages affinés

***

Dessert

Finger Raspberry

(biscuit amande, marmelade de framboise, ganache chocolat)