



Menu dégustation

Prix :80,00€

Entrée

Marbré de foie gras de canard maison, gelée et chutney aux fruits de saison

OU

Fraîcheur de homard aux agrumes et tomates anciennes

Poisson

Turbot mousseline aux légumes de saison, émulsion

OU

Saint-Pierre mousseline aux légumes de saison, émulsion

Viande

Filet mignon de veau, pomme purée du chef et légumes de saison, jus réduit

OU

Selle d'agneau, pomme purée du chef et légumes de saison, jus réduit

Fromage

Assortiment de 3 fromages

Dessert

Sur demande