



Menu 2

Prix :44,00€

Mise en bouche

Verrine d'artichauts confits à la crème de parmesan

Entrée

Tatin de foie gras maison aux pommes

Plat

Daurade grillée aux Herbes, sabayon de Champagne et mousseline de carottes

Fromage

Plateau de l'affineur : Sélection fermière au lait cru

Dessert

Wedding cake ou pièce montée à composer avec notre pâtissier

Café, thé et infusion

Pain, eaux, sel & poivre