



Menus repas

Prix :28,00€

En entrée :

- Carpaccio de truite marinée aux baies roses et au citron vert où
- Assiette italienne composée de carpaccio d'aubergine et copeaux de parmesan, tomate à l'ancienne, burrata et roquette et jambon de Parme où
- Feuilleté aux fruits de mer

En plat :

- Suprême de volaille cuisson basse température au vin jaune et aux morilles où
- Filet mignon de cochon cuisson basse température, jus corsé où
- Filet de cailles cuisson basse température au muscat et aux raisins

En accompagnement :

Risotto d'épeautre ou polenta crémeuse au Comté et petits légumes

Duo de fromages et son mesclun

Tarif entre 28 et 40 € par personne