



Menu possible mais à personnaliser

Menu dégustation :

Mise en bouche du moment

Déclinaison autour du homard :

Le homard est représenté dans l'assiette sous 3 façons : bisque, croustillant, queue servie froide.

OU

Terrine de foie gras de canard maison

Chutney de fruits, sorbet melon et brioche chaude

OU

Délice de Saint-Jacques mi-cuites

Crème de chou-fleur au paprika et chips de lard fumé

Trou bourguignon

Bœuf charolais en deux cuissons

Crème de morilles

OU

Filet de Saint-Pierre rôti sur peau, sauce champagne

OU

Suprême de poularde, sauce vin jaune et sa garniture de saison

Plateau de fromages

ET

L'atelier des saveurs

Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix

Choix du dessert à la carte

Pain et café