

Menu Découverte

60€

Amuse-bouche



Foie gras mi-cuit, gel passion et confit d'ananas et gingembre



Bar du moment juste saisi, inspiration du Chef

Ou

Ballotine de volaille fermière sauce aux morilles crémée, spätzle maison et légumes



Entremets myrtilles et châtaigne



Mignardises

Menu Saint Valentin

90€

Amuse-bouche



Carpaccio de Saint-Jacques, gel mandarine, citron caviar et herbes fraîches



Bouchée de bar rôti au beurre, morilles poêlées, vin jaune, raviole ouverte



Magret de canard label rouge, coing confit, tartelette de légumes



Cœur macaron framboise et chocolat



Mignardises

Fromages

3 pièces - la petite assiette- 10€

5 pièces - la farandole-15€

Sélection de notre Maître affineur Le Terroir de Marc

Faites-nous part de vos intolérances ou allergies

**Accord mets et vin pour les menus : sélection du Sommelier : 2 verres 20€
3 verres 30€**

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons

La modification de menus pourra être facturée