

Menu Découverte

60€

Amuse-bouche

où

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

où

Bar du moment juste saisi, inspiration du Chef

Ou

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

où

Entremets myrtilles et châtaigne

où

Mignardises

Menu Saint Valentin

90€

Amuse-bouche

où

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

où

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

où

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

où

Cœur macaron framboise et chocolat

où

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*