

49€/personne* à partir de 6 couverts

Menu Découverte : 1

AMUSE BOUCHE

Mets en fonction des produits de saison

ENTRÉE

Ravioles de champignons des bois de saison sauce foie gras

PLAT

Dos de cabillaud sur lit de pommes grenailles caramélisées et noix de cajou sauce acidulée au vinaigre de vin rouge

DESSERT

Aumônière de crêpes façon suzette à la clémentine et sa sauce suzette au kumquat

ou

Menu Itinéraire des saveurs : 2

AMUSE BOUCHE

Mets en fonction des produits de saison

ENTRÉE

Mi-cuit de thon et sa salade de pétales de légumes et huile de sésames

PLAT

Paleron de boeuf et sa poêlée de légumes pot au feu

DESSERT

Mille feuille au chocolat crème praline et sa glace au lait

ou

Menu Inspiration : 3

AMUSE BOUCHE

Mets en fonction des produits de saison

ENTRÉE

Crottin de chèvre chaud sur pain d'épices rôti au miel de châtaignier et figes et poire aux épices

PLAT

Rôti de veau sauce forestière et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ses tomates éclatées

DESSERT

Tarte fine à l'ananas caramélisées au beurre salé sa chantilly de combava

