

Menu dégustation à 56€

(Menu vins compris à 70€)

Le foie gras de canard maison, compotée de fraise
balsamique



Le feuilleté d'asperges et Saint-Jacques, sauce mousseline



Le Sorbet salade de fruits, méthode champenoise rosé



Le duo de noisette et côte d'agneau à la fleur de thym

Ou

Les tournedos de lotte bardés, sauce safranée



Le crottin de chavignol sur son toast aux noix



La trilogie de chocolat

(Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table)