

Menu dégustation à 56€
(Menu vins compris à 70€)

Le foie gras au cœur de figues et sa compotée



La poêlée de Saint-Jacques en coquille, fondue d'endives et émulsion thermidor



Le Sorbet orange sanguine arrosé au Grand Marnier



Les petits tournedos de bœuf aux girolles

Ou

Les médaillons de lotte safranés sur fondue de poireaux



Le crottin de chavignol au thym miel sur son toast aux noix



Le coulant au chocolat et sa glace vanille pécan

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