

Menu dégustation à 58€
(Menu vins compris à 72€)

Le foie gras de canard maison et son chutney d'abricots



Le duo de Ris de veau et Saint-Jacques aux Morilles



Le Sorbet citron limencello



Les petits tournedos de bœuf, coulis d'échalotes
sauce Bordelaise

Ou

Le filet de Sandre, asperges de deux façons,



Le demi camembert en croûte de spéculoos



La verrine fraise rhubarbe

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