

Menu dégustation à 58€

(Menu vins compris à 72€)

Le foie gras de canard, confiture d'oignons
au chocolat blanc



Les St jacques croustillantes et légumes d'antan,
coulis à l'orange vanillée



Le Sorbet citron vert façon « Mojito »



Le pavé de biche au jus corsé

Ou

Le filet de bar, fricassée de crevettes grises



Le crottin de Chavignol bardé sur toast aux noix



Le moelleux chocolat, cœur coulant au Nutella,
glace vanille noix de pécan

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