

Menu dégustation à 58€

(Menu vins compris à 72€)

Le foie gras façon fraisier, confiture d'oignons à la rhubarbe



Le feuilleté d'asperges et St Jacques, chiffonnade de Coppa, sauce mousseline



Le sorbet pamplemousse et son cognac Navan



L'agneau de « 7 heures » et son jus de cuisson

OU

Les tournedos de lotte grillés, sauce béarnaise



Le croustillant de fourme d'Ambert,
salade d'endives aux noix



La tulipe de sorbets et de fruits frais

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