

Menu à 33 € (vins compris 45€)

Supplément fromage 6€



Le duo d'huîtres en chaud-froid

*Le foie gras en déclinaison
(crème brûlée, en robe de chocolat, nature)*

*Le velouté de potiron et St Jacques poêlées,
crème aux saveurs truffes*



Le paleron bœuf « Angus » façon pot au feu

*Le dos de cabillaud bardé de saumon fumé,
crème à l'aneth*

Le chapon farci aux marrons, crème de cèpes



Le dessert au choix

