

Menu Gourmet

A la carte

Les noix de St-Jacques

Enveloppées d'algues et saisies sur plancha,
Beignets de homard et freekeh en salade

32 €

Ou

Le foie gras

En médaillons aux zestes de citron confit,
Fine gelée aromatique à la citronnelle et toasts tièdes briochés

32 €



Le sandre

Petites rosaces cuites meunière, fondue de poireau à la française
Et suc de volaille déglacé au vieux vinaigre balsamique

36 €

Et / Ou

Le véritable lièvre à la Royale

Servi avec une fricassée de chou rouge
Et une purée de céleri aux Reinettes

36 €



Le plateau de fromages affinés de nos provinces

15 €

Ou

La faisselle de Mme Peillon

7 €



Dessert au choix

15 €

Formule 2 plats 61,00 € 1 entrée + 1 poisson ou 1 viande + fromage + dessert

Formule 3 plats 75,00 € 1 entrée + 1 poisson et 1 viande + fromage + dessert

Prix nets service compris

Tous les plats sont confectionnés maison, dressés à la commande.

