



MENU

Découverte 47€

62€ avec deux verres de vin dédiés



ENTRÉES

Déclinaison de betterave et fromage de chèvre glacé

Tartare de dorade royale aux saveurs exotiques

PLATS

Saumon cuit à l'unilatéral, carottes et courgettes, sauce vierge pomme estragon

Suprême de volaille cuit basse température, choux-fleurs crus et cuits et patate douce crémeuse, sauce coco curry

DESSERTS

Gourmandise au chocolat Dulcey Valrhona

Mariage entre la poire et l'amande

Prix nets, service compris





MENU

Prestige 67€

82€ avec deux verres de vins dédiés



ENTRÉES

Tarte fine champignons et oignons

Foie gras en deux façons, chutney de figues au Gewurtzraminer et noisettes torréfiées

PLATS

Noix de Saint-Jacques, courges et agrumes

Quasi de veau, pomme de terre et girolles, jus corsé

DESSERTS

Citron en textures, brioche et
chocolat blanc

Macaron, chocolat et caramel

Prix nets, service compris





MENU

Dégustation 85€

110€ avec trois verres de vin dédiés

2 Entrées

2 Plats

Assortiment de desserts



Plateau de fromages 14,00€

Sélection de fromages affinés
de la fromagerie Caseus

A la carte

Une entrée 19,00€

Un plat 32,00€

Un dessert 14,00€

ALLERGENES

*Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides,
Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri,
Moutarde, Graine de sésame. Anhydride
sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.*

