

MENU DÉGUSTATION

Disponible uniquement pour le dîner
Prise de commande avant 21h30

Crème brûlée au foie gras, espuma de pomme verte « granny smith »

Suprême de caille et son ragoût façon cromesqui

Langoustine, foie gras et truffes en raviole, bisque truffée

Risotto crémeux à la truffe

Saint Jacques, crémolata orange

Sandre en épais filet, quenelle de brochet,
bisque d'écrevisses aux sucs d'orange,
chou fleur moelleux et betterave croquante

Veau en médaillon, barigoule d'artichauts au patanegra,
poêlée de girolles, jus court

Chariot de fromages

Pré-dessert

Le passionné

***** **75 €** *****

(accord mets et vins : 110 €)