



MENU DE SAISON

Entrée, Plat, Dessert : 39 €

(Servi midi et soir)

Entrées

Œuf parfait et dés de foie gras poêlé

Crèmeux de topinambours

Raviole de fruits de mer et homard,

Crème de Favouilles

Roulé de saumon fumé, vinaigrette miel balsamique 

Betteraves en salade



Plats

Filet mignon de porc, purée d'artichauts à la noisette 

Cubes de pomme de terre fondante et mini poire pochée

Filet de canette eu croûte d'orange

Tombée de céleri doré, figes rôties, sauce à l'orange

Dos de cabillaud, risotto crémeux à la ciboulette 

Sauce aneth, jeunes racines et œufs de hareng fumé



Desserts

Dôme Dulcey et café à la cardamone, éclats de poires rôties

Sorbet Pomme genièvre

Entremet exotique, ganache montée à la noix de coco et tartare d'ananas semi-confit

Biscuit coco, sorbet Pina Colada, nage ananas citron vert

Assiette de fromages

supplément 4 €

Sélection de fromages du moment