

Menu Dégustation

Fête des Mères 62€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Raviole d'aubergines poêlée
espuma de chèvre à l'origan

Ballotine de foie gras infusé à l'huile de truffe
comptée de cerises au romarin et pain brioché maison

Filet de Saint Pierre, crème de corail de Saint Jacques au
gingembre, comptée de légumes aux herbes du jardin

Filet de bœuf légèrement fumé, jus aux morilles
pommes grenaille confites

Crèmeux chocolat noir, tartare de fraise parfumé à la menthe
et son biscuit croustillant

Supplément fromage Crèmerie Martin

8€

L'accord mets et vins trois verres 10cl

19€



PRIX INDICQUÉS TTC

Menu du Chef 42€

Menu disponible en portion enfant 25€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Raviole d'aubergines poêlée
espuma de chèvre à l'origan



Entrées

Œuf parfait tombée d'épinards et betterave rôtie
émulsion à l'ail confit
ou



Gnocchis poêlés aux asperges et son espuma de
Parmigiano Reggiano



Plats

Filet de daurade royale, confit de carotte au miel et citron
Beurre blanc sauge gingembre
ou



Tranche de veau laquée au soja et sésame et son écrasé
de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne



Desserts

Biscuit moelleux chocolat et son guacamole au kiwi
glace yaourt bulgare



ou

Douceur caramel-passion, streusel au noix et sorbet mangue



PRIX INDIQUÉS TTC