

MENU GOURMAND

servi uniquement le soir et week-end

36 €

- ◆ Escalope de foie gras de canard poêlé, blinis au blé noir, larme de coing au poivre de Sichuan

Ou

- ◆ Saumon mariné façon « Gravlax », crème de lentille du Berry Label Rouge au wasabi

-
- ◆ Ris de veau rôti au jus de viande, sauce au vin rouge, garniture de saison
(Supplément 4€)

Ou

- ◆ La Pièce du boucher dorée au beurre et à la fleur de sel de l'île de Ré, garniture de saison

Ou

- ◆ Noix de Saint Jacques dorées au beurre, bisque de crustacé, garniture de saison

-
- ◆ Assiette de fromage

Ou (Et supplément de 4 €)

- ◆ Dessert au choix de la carte

NOTRE SELECTION DE GLACE ET SORBET

« Glace des Alpes » Maitre Artisan Glacier

- Vanille Bourbon
- Chocolat du Pérou
- Spéculoos
- Menthe chocolat
- Noix de coco
- Barbe à Papa
- Café Arabica
- Caramel beurre salé

- Fraise
- Framboise
- Ananas rôti
- Melon
- Pêche de vigne
- Citron
- Abricot
- Fruit du soleil