

Menu à 43.50€

Ou

Menu à 55.50€

(Avec 2 entrées)

*Marbré de Foie gras de canard Maison, du
moment:24€*

Ou

Marmiton brioché de ris de veau, sauce favorite:25€

Ou

Ravioles d'écrevisses aux asperges:24.50€



*Omble Chevalier, à la Viennoise, câpres et citron
Vodka:29.50€*

Ou

Souris d'agneau, crème de flageolets: 27€

Ou

*Filet de bœuf en croûte d'herbes et noix de
Pécan: 29,50€*

Légumes de saison.



Assiette du fromager et lit de verdure : 9€

Ou

*Miroir chocolaté glacé, cœur à l'orange et crème
Grand-Marnier: 9€*

Ou

La poire : 9€

Ou

Sabayon de fruits au Champagne: 9€

Ou

Crème brûlée du moment : 9€

Prix net, service compris