

Menu Prestige 3 plat

Foie gras marbré au cacao, Rhubarbe vanille, marmelade
fraises au basilic, toast de pain au maïs

Ou

St Jacques cuite au jus de citron, ricotta chou-fleur
déclinaison, yuzu et croustillant sésame

Ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées à l'huile d'olive
grillé, salade de pois chiches

~~~~~

Gambas snackées à la fève de tonka,  
guacamole et pamplemousse

~~~~~

Paleron de veau cuit à basse température pendant
jus de blanquette

Ou

Ris de veau poêlé dans un beurre moussé,
petits légumes du moment

~~~~~

Chariot de fromages affinés

Ou

Fromage blanc fermier

~~~~~

Choix dans la carte des délices sucrés

