

Menu Prestige

Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert : 46€
(Pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit en terrine, variation de melon et
chips de jambon speck

Ou

Gambas croustillantes parfumées au basilic, tartare de tomate
et sorbet cornichon aigre doux

Ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, lentilles, raisins et magrettes

Filets de rouget barbet cuit sur la peau, vierge de petits légumes
et bouillon de bouillabaisse réduit

Pavé de Boeuf fermier taillé dans le filet, cuit minute, jus réduit au
échalotes et estragon

Ou

Ris de veau cuit dans un beurre moussieux au laurier, légumes du

Chariot de fromages affinés par nos soins

Ou

Fromage blanc fermier

