

Menu Découverte

Entrée, plat & dessert – 54€

Entrées

Foie gras de canard maison et sa rhubarbe vanillée confite

ou

Œuf mollet, petits pois en plusieurs textures

Plats

Bar rôti et tartare de fruits rouges, légumes glacés

ou

Ris de veau luté, printanière de légumes racines

ou

Filet de bœuf et pommes dauphines, sauce périgourdine

Desserts

Déclinaison de framboises, sirop anis et sa vinaigrette

ou

Chocolat dulcey, pécan caramélisé et praliné maison



Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais.
Nos viandes sont d'origine européenne. Prix nets, taxes et service compris.