
La Mise en Bouche du chef

Nos Entrées

Dodine de Volaille au Foie Gras façon Chasseur,
Figs et mesclun de salades

Ou

Risotto citronné de crevettes et Haddock

Nos Plats

Parmentier de canette à la Coriandre

Sauce Dolce Forte

Ou

Dos de merlu poché doucement, Mouron des Oiseaux
et Radis d'hiver

Ou

Cœur de rumsteack frotté Zaatar à la broche

Sauce poivre de Tellichery

Nos Dessert

Clémentines et Oranges d'Humberto, Meringue

Charbon & sa quenelle glacée

Ou

Parfait glacé au Caramel et Pommes caramélisés

Ou

Assiette de Fromages & Bouquets d'herbes

*Pour le plaisir de vos papilles, l'ensemble des mets
peux vous être servi « à la carte », la tarification
des plats est à voir avec notre équipe. N'hésitez
pas à nous consulter.*

La Mise en Bouche du chef

Nos Entrées

Noix de Saint-Jacques juste rôties au beurre de Yuzu

Ou

Foie gras confit par nos soins, Amandes & Agrumes

Nos Plats

Pavé de Boeuf et Tatin d'oignons de Roscoff

jus corsé

Ou

Steack de Thon rouge au Balsamique

Piment de Cornouaille et Pak Choy

Ou

Colvert à la broche Retour de chasse (*Suppl. 6 euros*)

Légumes d'Automne

Nos Desserts

Poire Rôtie aux Pains d'épices & son Sorbet

Ou

Assiette Tout Chocolat, Eclats de cacao et

Pâte de Praliné

Ou

Pecorino truffé & Bouquets d'herbes

MENU ENFANT* ENTRÉE & PLAT & DESSERT: 13,50€

MENU ENFANT* PLAT & DESSERT: 9,50€

**NOUS CONSULTER POUR CONNAÎTRE LE MENU ENFANT DU JOUR*
