

Nos menus de fin d'année

MENU

Raviole de consoude et orties sauvages,
Gambas poêlées aux douces épices,
Lait végétal

Dos de marcassin rôti à basse température,
Moelleux d'Agatha au foie gras,
Jus de braisage réduit

Douceur des îles
Dacquoise coco, crémeux vanille bourbon,
Brunoise exotique, sorbet banane

Menu proposé au tarif de 32 € par personne

44 € avec Entrée, plat et dessert, eaux minérales, 2 verres de vin et café

Nos menus de fin d'année

MENU

Escargots de Bourgogne en brioche dorée,
boudin blanc et escalopine de foie gras chaud
Jus réduit au porto

Médailillon de lotte de Bretagne frotté au paprika fumé,
Risotto de petit épeautre du Ventoux et légumes racines,
Bisque de crustacés

Comme une forêt noire
Mousse Guanaja, griottine de Fougerolles,
Lait glacé à la vanille bourbon, espuma de gruë de cacao

Menu proposé au tarif de 38€ par personne

50 € avec Entrée, plat, dessert, eaux minérales, 2 verres de vin et café
Supplément assortiment de fromages affinés : 5 €