

MENU DES SENS 28 €



Terrine Maison,
Crème de Noisette



Velouté « 3 C » Carotte, Coco,
Citronnelle



Mini Avocat, Crevette & sa
Vinaigrette de Framboise



Parmentier d'Agneau, purée de
Panais & Poire



Dos de Cabillaud & ses Légumes
de Saison, Sauce Orange Sanguine



Crèmeux d'Épeautre Butternut,
Tuile de Parmesan



Dessert



mes
élections
du terroir

MENU DECOUVERTE 40€

Amuse-Bouche



Verrine de Foie Gras & sa gelée
de Fraise, Pain d'Épice maison



Tartine de Saumon fumé maison,
Écume de lait au Raifort

Carpaccio de Bœuf, Huile d'Olive
parfumée à la truffe



Filet de Bœuf, beurre Truffé,
Pressé de pomme de terre à
l'huile d'Olive & Ail confit



Saint jacques poêlées, Risotto
à la Beta vulgaris



Fromages



Dessert



Notre Restaurant vous accueille tous les soirs en semaine
Midi et soir en week-end et jour férié
Patio, Terrasse extérieur