LE MENU SAVEURS D'HIVER

AMUSE BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT | 56 €

AMUSE BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, FROMAGES & DESSERT | 66 €

Amuse-bouche au fil de la saison

Ma version d'une coquille Saint-Jacques à la bretonne
Fondue de poireaux, crème gratinée, lamelles de noix de Saint-Jacques grillées, condiment iodé

Filet de biche rôti
Betteraves rouges et jaunes en textures, banane & céleri
L'épaule braisée servie en effiloché, jus de gibier

Assiette de fromages de notre région, mesclun et condiment figue

Notre bûche signature
Mousse parfumée au praliné noisette, croustillant, biscuit moelleux rafraîchi au yuzu, glaçage rocher

Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts. La liste des allergènes est disponible à la réception. L'eau potable est mise gratuitement à votre disposition. Prix nets en euros, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine française. Certains de nos fromages sont au lait cru.