

MENU • 35 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

_____ ENTRÉES

Crabe et Saint Jacques Marinés au Citron Vert, Carotte à la Passion et Caramel à l'Orange • 13€

Gambas en Chapelure Verte, Salade de Topinambours et Butternut à la Noisette • 11€

Velouté de Châtaigne, Foie Gras Poêlé et Badiane Fraiche • 13€

_____ PLATS

Noix de Saint Jacques Rôties, Chou Fleur et Betterave, Poire et Beurre Blanc • 25€

Quasi de Veau, Navet et Champignons des Bois, Jus au Xérès et Bacon • 25€

Cabillaud en Croûte Noire, Courge et Panais à la Châtaigne, Sauce Gingembre • 25€

_____ DESSERTS

Tartelette au Citron, Pommes et Ananas aux Épices, Glace Bulgare • 8€

Blanc-Manger, Crème Anglaise à la Passion, Ganache Pistache • 8€

Chocolat Café, Parfait à la Vanille, Glace au Sésame Noir • 8€

MENU « IMPROVISATION » • 55 €

VOYAGE CRÉATIF IMAGINÉ EN 6 TEMPS PAR NOS CHEFS