

Menu à 35,00€

- ✕ *Flan tiède aux champignons et son foie gras*
- ✕ *Ravioles de crabes aux perles de Yuzu
bouillon ail, échalotte, vin blanc et gingembre*
- ✕ *Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de truffe*
- ✕ *Tourte d'escargots et sa sauce*



- ✕ *Magret de canard, sauce cassis
chou rouge aux pommes*
- ✕ *Duo d'agneau au chèvre du Maras^(*)*
- ✕ *Saint Jacques rôties au beurre d'échalotte*
- ✕ *Duo de filets omble chevalier et solde
au beurre blanc*



- ✕ *Feuilleté de Roquefort aux poires*
- ✕ *Assiette de fromages – salade*



- ✕ *Gâteau de crêpes soufflées
coulis de framboise ou crème anglaise*
- ✕ *Mille feuille de figues fraîches*
- ✕ *Cheesecake citron – noisette*
- ✕ *Pavé au chocolat cœur coulant
et sa glace à la menthe*



^(*) *noisette d'agneau au chèvre du Maras, et ris d'agneau)*