

MENU GOURMANDISE
49 EUROS



MISE EN APPÉTIT

ENTRÉES

Huîtres des 2 Iles en Texture, Champignons du Moment
ou
Asperges Vertes en Canelloni, Jambon de Boeuf et Bouillon Dashi
ou
Homard et Tête de Veau grillé (sup 7€)

PLATS

Agneau Poitou Charentes en 2 cuissons, Légumes Printanniers
ou
Lotte Pochée, Fèves au Lard et Ail des Ours
ou
Boeuf Croisé Wagyu, Légumes et Morilles (sup 10€)

PRÉ DESSERT

DESSERTS

Soufflé "Safari" et Fruits Exotiques
ou
Tarte au Chocolat et Noisettes

En supplément la sélection de 3 Fromages du Moment (6€)