



Menu Signature à 42 €

Boissons non comprises / Drinks not included

Tartelette de légumes de saison, crus et cuits
Seasonal vegetable tartlet, raw and cooked

ou

Cuisses de grenouille, velouté de cresson et glace à l'ail*
Frog legs, watercress soup and garlic ice cream

Lotte sauce Balsamique, navet «boule d'or», chou-fleur graffiti
Monkfish with Balsamic sauce, "ball of gold" turnip, graffiti cauliflower

ou

Plat Signature : Le pigeonneau voyageur d'Onjon, potimarron et arancini
Signature Dish : Onjon "carrier" pigeon, pumpkin and arancini

ou

Option végétarienne : gnocchis gratinés à la tomme de Champs sur Barse
Vegetarian option: gnocchi gratin at the cheese of Champs sur Barse

Tarte fine aux pommes, glace vanille* (à commander en début du repas)
Fine apple tart, vanilla ice cream (to order at the beginning of the meal)

ou

Le «Mont Blanc» dattes et glace aux marrons*
"Mont Blanc" dates and chestnut ice cream

ou

Pour deux personnes: Omelette Norvégienne flambée à votre table (à commander en début du repas)
For two people: Baked Alaska flambéed at your table (to order at the beginning of the meal)

ou

Assortiment de fromages de nos régions
Plate of cheeses from our regions

Supplément fromage – Supp cheese : 4 €