Menu à 36,50€

- *Raviole de foie gras à la crème d'oignons rouges*
- *Tartare de langoustine, crème acidulée au vinaigre de framboise*
- *Salade de caille, crème brulée foie gras, lentilles*
- *Croustillant d'huître et crabe*

- *Filet de barbue, sauce safranée,*
  Mousseline de panais, petits légumes glacés, caviar d'aubergine
- *Cassolette de St Jacques, lotte et gambas*
  Duo de riz.
- *Grenadin de veau, sauce marchand de vin*
  Flan de carottes et rösti de pommes de terre
- *Râble de lapin farci aux morilles*
  Embeurrée de chou

- *Assiette de fromage*
- *Nem de poire confite à la fourme d'Ambert,*

- *Déclinaison autour du chocolat*
  Verrine façon forêt noire, tarte au chocolat au lait, glace chocolat blanc, macaron au chocolat
- *Tartelette marron – mandarine*
- *Parfait au Cognac et à l'angélique*
- *Gâteau de crêpes soufflées et son coulis de fruits rouges*