MENU POUR VOIR

38 euros en 2 services en semaine
46 euros en trois services en semaine (inclus soirée étape)
49 euros du vendredi soir au dimanche midi

ENTRÉES

CHAMPIGNONS EN TEXTURES
poire / roquefort

OEUF DE POULE BIO
7 végétaux / noisette / aromates

RAVIOLES DE POULE
foie gras / bouillon d'oignons / condiment céleri

PLATS

MAIGRE CUIT DOUCEMENT
endives / miso / scorsonères / vin jaune

MAGRET DE CANARD À LA FLAMME
houmous de choux & herbes / choux rouge / jus de viande

PLAT VÉGÉTAL
céléris rave / comté/ parfum aux truffes

PLATEAU DE FROMAGE DES FRERES MARCHANDS
en supplément 15 euros
salade de jeunes pousses/ vinaigrette au miel du jardin

DESSERTS

TIRAMISU CHOCOLAT ET POIRE

CABOSSE
chocolat/ pistache

TARTELETTE GIANDUJA & MANDARINE
pécan / noisette

créations signées par Victor GRIMON chef de Cuisine
Léo TOUSSAINT chef Pâtissier