

Menu Au fil des saisons 64 €

*Médailлон de Foie gras de canard
au pain d'épices*

Ou

*Duo d'asperges vertes et blanches aux langoustines,
Vinaigrette de coriandre*

Noix de coquille St jacques crème de st jacques

Ou

Filet de veau farci aux morilles sauce périgueux

Plateau de fromages

Feuilleté framboises crème passion

Ou

Soufflé châtaigne glace vanille



Tout Changement de plat au menu sera considéré à la carte.