



Menu Terroir 42 €

Oignon confit royale d'escargots coulis de butternut

Ou

*Terrine solognote aux noisettes, condiment
à la moutarde à l'ancienne*

Magret de canard au miel et navets nouveaux

Ou

Aile de Raie fondue de fenouil aux agrumes

Ou

*Côte de veau double ris de veau, vin jaune et foie gras,
et morilles (Pour 2 personnes) sup 58 €*

Royal caramel et chocolat

Ou

Crumble pomme tatin glace vanille