

Les Saveurs Printanières

Menu Découverte à 48€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 53€00 (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 63€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

Menu « Laissez Moi Faire » à 74€00 (en Sept Services, faites confiance au Chef)

Servi pour l'ensemble des convives de la Table avant 13h le midi & avant 20h30 le soir

Les Entrées 19€50

Aïoli de Cabillaud Skrei, farandole de Légumes Printaniers

Tartare de Dorade Royale aux Agrumes, Chlorophylle de Mâche au Curry vert

Compression de Foie gras & Langue de Veau, Pickle de Betterave confite

Asperges blanches & Bonbon de Langoustine croustillante à l'Ail des Ours (+6 €)

Les Viandes et les Poissons 28€00

Poitrine de Cochon HDF Crousty-fondante, variation d'Artichauts, Jus Soja & Sésame

Tournedos de Volaille jaune aux Morilles, Pommes fondantes au Jus & Oignons rôtis

Dos de Flétan « Meunière », gourmandise d'Epinards & Beurre battu au Chardonnay

Risotto de Homard aux Asperges vertes, bouillon des Têtes parfumé au Yuzu (+14 €)

Le Fromage et les Desserts 14€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes Pousses aux Noix

Briochette feuilletée, gel de Cassis & Myrtille, Crème crue Vanillée

Coulant au Chocolat Valrhona 67 %, glace Vanille Bourbon

Tiramisu Fraise & Rhubarbe, fine Meringue & Sorbet Fraise/Basilic

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris