

Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
le même type de menu est composé
pour votre table
Et inclut un dessert à choisir en début de repas
Tout changement au menu sera considéré comme un
plat à la carte et donc servi et facturé comme tel

Menu du Déjeuner

40 €

(Valables uniquement au déjeuner Hors dimanche et jours fériés)

Pour débiter,
Mousseline de bar & pain brioché,
sauce Nantua, chips de légumes oubliés et quelques feuilles insolites.

Ou

Cromesquis de pied de cochon et foie gras,
Crèmeux à la châtaigne et jus de braisage.

Pour suivre,
Poisson de pêche imprévu, légumes de saison,
nage de langoustines réduite à peine crémée, œufs de poisson et algues fraîches en
condiments.

Ou

Suprême de volaille fermière
Champignons du moment et sauce suprême

Pour conclure,
Fruits exotiques et riz au lait de coco,
Sorbet coco-curry.

Ou

Choux craquelin,
déclinaison autour du caramel et du
praliné.

*En raison de l'augmentation des allergies
& étant responsables de votre bien-être & santé le temps d'un repas,
nous ne pouvons pas vous garantir
le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas
si elles ne sont pas précisées dès votre réservation
puisqu'elles nécessitent
des préparations spécifiques supplémentaires.*