

MENU AUTOMNE

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert	27 €
Entrée/ Plat/ Dessert	32 €
Entrée/ Poisson/ Viande/ Fromage/ Dessert	50 €

Entrées

Gravlax de saumon mariné vodka, betterave
(Contient poisson, sulfite, soja, lactose)

Ou

Croustillant de pied de cochon, déclinaison d'échalotes
(Contient gluten, sulfite, œuf, lactose)

Plats

Grondin Perlon cuit en ballottine, crème de topinambours, colombo de légumes
(Contient poisson, lactose)

Ou

Pièce de bœuf dans le paleron cuisson lente, sauce liée au vin, écrasé de pomme
de terre
(Contient lactose, sulfite, soja)

Desserts

Sélection de la Fromagerie de Kérouzine

Ou

Banana bread, ganache chocolat noir, gingembre confit
(Contient gluten, lactose, œuf, fruits à coque)

Ou

Textures pomme kiwi, streusel estragon
(Contient du gluten, lactose, fruits à coques)

Notre menu est élaboré avec des producteurs locaux | toutes nos viandes sont d'origine française
| nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes alimentaire | prix TTC service compris