Menu

Amuse bouche

Petit chou salé au saumon fumé et à la crème citronnée.

Entrées

Foie gras et confiture de clémentine accompagné de son pain perdu

ou

Carpaccio de Saint-Jacques et vinaigrette à l'orange, huile de corail

Plats

Filet de bar, crémeux de butternut, orange et condiment à l'aneth

ou

Suprême de chapon farci,
mousseline de pomme de terre et sauce aux morilles

Desserts

Un parfum de chocolat

ou

Tout autour des agrumes

120 €/ PERSONNE
60 €/ ENFANT DE MOINS DE 12 ANS
ACCORD METS & VINS 40€
(A raison de 3 verres par personne)