

L'inspiration de la semaine au gré du marché

L'éveil du palais

Terrine d'omble chevalier et foie gras de canard
poire « Geiser » pochée et en gel

Noix de Saint Jacques snackées
topinambour à la vanille de Madagascar
émulsion à la bisque de homard

OU

Mignon de veau aux chanterelles de nos forêts
mousseline de panais
royale de marabelle
jus aux céréales

Tarte sablée aux pommes façon Tatin
fraîcheur granny Smith - manzana
glace caramel

Mignardises

Prix net : 36 €

Menu proposé du mercredi au samedi, uniquement le midi