



Menu à 65 euros

Trilogie de mise en bouche du chef

Crevettes Sautées à l'orientale

Ou

Terrine de Foie-Gras mi-cuit maison et sa confiture de violette

Magret de Canard rôti au piment d'Espelette

Ou

Filet de bar au safran, cuit à l'unilatéral

Aumônière de Chabichou

L'Emulsion de biscuits roses et Poire Belle Hélène

Ou

Pièce Montée (supplément de 4€/ personne)

Café & mignardises

