Menu gourmet

DÉGUSTATION APÉRITIVE

ENTRÉES

Foie gras poêlé / anguille fumée / miso / betteraves / granny / shiso

Saint-Jacques rôties / topinambour / pancetta / amandes / croûtons

PLATS

Bar rôti sur peau / panais / bette / confit de joue de veau / espuma beurre noisette

ou

Filet de biche +5€ ou pintade fermière / mousseline potimarron / embeurrée chou vert / pommes Dauphine / poivrade

> Fromages de la Petite Ferme 15€ / à la place du dessert 5€/ Accompagnés d'un verre de vin 6€

DESSERTS

Cookies / ganache chocolat café / mousseux yuzu / glace banane

ou

Textures de figues / tuile gavotte / blanc mangé amandes / muesli / glace au miel

Menu 3 services à 45€ Sélection de vins 24€