

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- ✓ • Carpaccio de céleri, pommes vertes, noix, vinaigrette aux agrumes
- Foie gras maison, confiture d'oignons
- Saint Jacques poêlées, crème de cèpes à la truffe, tuile croquante (+5€)
- Tarte fine de canard, chou frisé, pickles d'oignons rouges

PLATS

- Saumon en croûte de sésame, chou au soja, beurre blanc miso
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois
- ✓ • Croutillant de risotto, crémeux au parmesan, salade italienne

DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, notre spécialité depuis 33 ans
- Tiramisu poires-spéculoos
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande