



Menu à 30 €/personne

Poireau vinaigrette, saucisse de Morteau, jambon Serrano

(Leeks in vinaigrette sauce, Serrano ham, sausage of Morteau)

Ou

Risotto aux moules, encornets juste saisis, coulis de persil

(Mussels risotto, sauteed squids)



Filet de canette aux griottines

(Fillet of duckling with morellos)

Ou

Chinchard sur son lit de basquaise, salsifis,

Poivre timut du Népal

(basque-style saurel, salsify, sweet pepper)



Fraîcheur de marron, granité aux épices

(Chestnut cream, spices granita)

Ou

Crumble d'agrumes aux amandes, crémeux au citron

(Crumble of citrus fruit, lemon cream sauce)

Ou

Plateau de fromages

(Platter of cheeses)

Prix TTC, boisson non comprise

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 22 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produit brut et frais