



Menu à 40 €/personne

Foie gras cuit au torchon, cacao, rhubarbe, gaufre belge

(Foie gras, cocoa, rhubarb, waffle)

Ou

Carpaccio d'espardon fumé, asperges

(Smoked swordfish carpaccio, asparagus)



Dos d'omble chevalier, ail des ours

(Grilled char, wild garlic)

Ou

Filet de bœuf, sarriette, échalotes confites,
Gnocchi carotte-orange

(Pan Sautéed fillet of beef, shallot preserve, carrot-orange gnocchi)



Plateau de fromages

((Platter of cheeses)



Dessert à la Carte

(Dessert menu)

Prix TTC, boisson non comprise

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