



Menu à 40 €/personne

Foie gras cuit au torchon, confit d'ananas, pain d'épices
(Foie gras, candied pineapple, gingerbread)

Ou

Noix de Saint-Jacques, velouté de topinambour, ventrèche
(Pan-sautéed scallops, velvety jerusalem artichokes soup, crisp bacon)



Dos de skrei, raviole de navet boule d'or à la chair de crabe,
consommé aux morilles
(Back of cod, small ravioli with crab meat, mushroom)

Ou

Médailon de veau, petit jus au café et cardamome
(Medallion of veal, gravy coffee and cardamome sauce)



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