

D'ici et d'ailleurs

Notre pâté en croute de canard et foie gras des plaines de Limagne aux fruits secs,
Chutney d'abricot, graines de moutarde en pickles, quelques pousses.

ou

Gravlax et tartare de lotte de petit bateau,
déclinaison autour de la betterave, vinaigrette acidulée.

Aiguillettes de daurade royale snackées,
mousseline de topinambour à la vanille, émulsion à l'arabica.

ou

Pièce de veau prise dans le quasi, rôtie et servie rosée,
purée de pomme de terre au cèpe, petits légumes d'Éric Roy,
jus de viande corsé.

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins

10€

L'esprit d'une Pavlova exotique...

ou

Chocolat lacté de la maison Valrhona,
pomme Granny-Smith, noisette.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

65 €

Prix net, service compris