

Menu Découverte 62 €

Le Foie gras de Canard poêlé

escalope de foie gras poêlée aux raisins ,
jus et compotée de coings

La Saint-Jacques

noix de Saint-Jacques rôties sur une crème de laitue,
persil braisé, jus mousseux et lard séché

Le Pigeon

suprême de pigeon rôti, écrasé de choux de Bruxelles,
betterave acidulée

La Figue et le Cassis

figue rôtie, mousse de cassis, biscuit à la noisette
et meringue craquante

87 € avec accord mets et vins (4 verres 7cl)
(uniquement pour des tables inférieures à 10 personnes)

** Supplément : sélection de trois fromages
affinés par Julien Planchon 8 €*

Menu Jeune Gastronomes 20 €

jusqu'à 10 ans

Selon l'envie de votre enfant, une viande ou un poisson
suivi d'un dessert ou d'une glace

Le choix d'un menu entraîne son acceptation pour l'ensemble de la table.