

MENU INSPIRATION – 55 € (sans Fromage) – 70 € (avec sélection de Fromages)

L'Amuse-Bouche

L'œuf Bio « Parfait », Quinoa crémeux à l'Artichaut et petits Légumes, Cappuccino Petits Pois

ou

Le Tartare de Saumon fumé, écrasée de Pommes de terre aux Herbes, Déclinaison autour du Citron

Le Dos de Lieu Jaune à la Plancha, Pomme Macaire aux Poireaux, émulsion à la Ciboulette

ou

Le Suprême de Volaille rôtie, Légumes fanes, Chou-fleur caramélisé, Sauce Chimichurri revisitée

La Sélection de Fromages Locaux

Le Chocolat Sésame blond, Mousse et Crémeux au Chocolat origine Mexique, crème glacée Sésame

ou

Le Millefeuille, marmelade d'Abricots, Crémeux et Chantilly Hojicha, Sorbet Yaourt Abricot

MENU DECOUVERTE – 75 € (sans Fromage) – 90 € (avec sélection de Fromages)

L'Amuse-Bouche

Le Foie gras de Canard mi-cuit, Chutney de Pêches aux saveurs Sapin

ou

La Langoustine, queues rôties, Compotée de Légumes au caviar d'Aubergines, Sauce Sakari

Le Saumon d'Isigny, Fondue de Fenouil et Pommes Grenaille, Sauce crémée au Thym frais

ou

La Côte de Veau cuisson basse température aux Pointes d'Asperges vertes, Sauce Tanin de Vin rouge

La sélection de Fromages locaux

La Fraise, Smoothie Romarin, Parfait Fraise et Citron, Pain de Gênes Citron, Sorbet Fraise

ou

Le Café Latté, Meringue, Parfait et Chantilly au Café, Mousse au Lait frais

Viandes et Volailles d'Origine Française