

Menu Découverte



Petite tourte au lièvre et foie gras, salade de roquette et cranberries

Small pie with hare and foie gras, rocket salad with cranberries

ou / or

Noix de Saint Jacques de deux façons, fondue de poireau, sauce à la citronnelle

Scallops cooked in two ways, leek fondue, lemongrass and ginger sauce



Daurade bio rôtie, risotto à l'artichaut et sarriette, crème légère aux anchois

Organic sea bream, risotto with artichoke and savory, creamy sauce with anchovies infused

ou / or

Suprême de volaille fermière farcie à l'estragon, chou chinois,
Petits légumes de saison, crème de champignons

*Chicken breast with tarragon, Chinese cabbage,
Seasonal vegetables, mushroom cream*



Sélection de fromages affinés



Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert à la Carte (to choose at the beginning of the meal)

Menu Découverte à 48 €
Entrée + plat + fromages + dessert