

# Menu Découverte



Caillettes rôties de rascasse et de moules, tarte fine de poireau, sauce safranée

*Scorpion fish and mussels crepinettes, small leek pie, saffron sauce*

ou / or

Escargots persillés et épeautre au jus, crème légère de champignons de Paris

*Snails with parsley and spelled in juice, button mushroom cream*



Dos de cabillaud rôti, risotto aux coques et ciboulette, émulsion de parmesan

*Roasted cod fillet, creamy risotto with shells and chives, Parmesan emulsion*

ou / or

Croustillant de poulet fermier au lard et à la sauge, gratin de butternut

*Crispy chicken breast stuffed with bacon and sage, butternut gratin*



Fromages frais et 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