

Notre menu des gourmets

À partir de 8 personnes, sur réservation préalable

Trilogie d'entrées gourmandes sur une assiette, comprenant
saumon norvégien fumé par nos soins,
foie gras de canard en croûte de céréales,
champignons acidulés, pâte de marron, sorbet pomme,
tempura de gambas, sauce homardine



Cabillaud Skreï, fondue de poireaux
sauce au jus de truffes, purée maison

OU

Suprême de volaille « Pattes Noires » lardé
champignons blonds, légumes racines, jus épicé

Trilogie de fromages fermiers de notre amie Dorothée

OU

Tatin de Golden, crème montée, glace vanille

OU

Un amour de framboise et litchis

OU

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

OU

Gâteau d'anniversaire (+ 2,50 €)

Notre prix : 60,00 € hors boissons

37,00 € comprenant l'apéritif et vins français sélectionnés
Supplément 5,00 € pour la coupe de champagne
et pour les whiskies, gins et rhums d'exception selon la marque.