

Notre menu des gourmets

Trois entrées gourmandes sur une assiette, comprenant

Saumon norvégien fumé par nos soins

crème citron yuzu, caviar Avruga

Foie gras de canard

confit de clémentines, pain toasté

Tempura de gambas

sauce homardine

Suprême de faisan à la brabançonne

chicons poêlés, sauce crème

OU

Filet de truite saumonée

carottes des sables, émulsion d'amande douce, tempura de cacahuètes, mousseline de pomme de terre

Choisissez votre dessert parmi :

Trilogie de fromages fermiers de notre amie Dorothée

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Coing poché, crumble de sarasin, glace au lait battu

La véritable Tarte Tatin

Gâteau d'anniversaire (+ 2,50 € par personne)

60,00 € hors boissons

+ 39,00 € 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.
