

Accord mets et vins 76€

Escalope de foie gras poêlée au lard rôti et andouille, bouillon de pot au feu

Ou

Tartare de langoustines, st jacques rôties, brick de pied de cochon

1/2 homard bleu grillé (250/ 300 g)

Ou

Poêlée d'orveau, jus persillé

L'instant givré

Pigeonneau foie gras / truffe, jus corsé

Ou

Filet de bar de ligne, aux champignons des bois

Millefeuille de pommes au cidre et St Nectaire

Ou

Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier

Assiette gourmande

Ou

Dessert au choix de la carte