

MENU PRINTEMPS N°5

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 46€

3 assiettes au choix – Dessert 60€

4 assiettes au choix – Dessert 74€



Les fines tranches de veau façon “tonnato” et vinaigrette relevée de câpres

Et/ou

Le chou pointu étuvé dans un beurre blanc à la poutargue et œuf de truite fumée

Et/ou

L'escalope de foie gras poêlé aux cerises (supp. 8 €)

Le filet de thon rouge grillé dans un bouillon d'herbes et fenouil aux épices

Et/ou

Le faux-filet de bœuf de race mûré, échalote fraîche et fèves à la sauge

Et/ou

La pomme de ris de veau rôtie “à la diable”, cœur de sucrine grillée (supp. 16€)

Le riz au lait crémeux aux abricots et tuile dentelle

Ou

Le chocolat noir 70 % au cassis, Pain de Gênes au cacao

Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 15€

Menu de saison valable du 11 au 29 juin 2026

