

Menu « Voyageurs »

24€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 21€

Accords Mets & Vins : 12,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

Ravioles de Champignons, Sauce Poulette

Cocotte d'œufs Pochés à la Crème de Foie Gras

Cheesecake aux Tomates Confites et Chèvre Frais



Plats

Suprême de Poulet à la Forestière

Onolet d'Angus à l'Echalote Confite

Risotto de Crevettes aux Piquillos

« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de Fromages (+ 3,00 €)



Desserts

Financier au Thé Vert « Matcha » et Chocolat Blanc

Tarte Citron et Noix de Coco

Charlotte aux Fruits Rouges

Servi tous les jours

Menu « Terroirs »

32 €

Accords Mets & Vins : 12,00€ les 3 Verres de 12 CL

Mise en Bouche

Entrées

Crème Brûlée au Foie Gras et sa Poêlée de Champignons

Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Façon du Chef

Mille-Feuilles au Boudin Blanc



Plats

Cocotte de Rognons de Veau, Sauce Morilles

½ Magret de Canard rôti, Sauce Figs

Poêlée de St Jacques au Beurre d'Agrumes



Chariot de Fromages ou Tartine au Reblochon gratiné



Desserts

Tarte aux Pralines Roses et « Guayaquil »

Profiteroles Exotiques

Crèmeux au Chocolat Blanc et Fruit de la Passion

Servi Uniquement du Vendredi soir au Dimanche et Jours Fériés