

Menu Découverte

Notre menu est uniquement servi par table entière.

Flanchet de veau confit 16H coulis de petits pois frais, purée à l'ail nouveau,
Huile de paprika, sarrasin grillé

Ou

Crevettes sauvages snackées, lait de coco, curry vert,

Coulis de poivrons rouges, chips de riz

Croquette de homard, tomates de couleurs,

Rouille, sorbet tomate

Canard en 2 services : magret de canard servi rosé, butternut, carottes, sauce tartufata

Raviole de cuisses confites, sauce au foie gras

Ou

Pavé et accras de merlu cuit basse température, jeunes poireaux,

Mousseline au piment d'Espelette

Chariot de fromages bios de la ferme du Gros Chêne à Méan

En remplacement du Dessert (+8,00€)

Chariot de Fromages en plus du Dessert (+16,00€)

E/Ou

Les fraises d'Ave et Auffer, crémeux de rhubarbe, glace aux bourgeons de sapin

Ou

Baba au rhum, tartare d'ananas, glace rhum/raisins

Menu servi au prix de 59,00€

Sélection de Vins (Entrées - Plat) à 28,00€,

Sélection de Vins (Entrées - Plat - Fromage ou Dessert) à 35,00€

Sélection de Vins (Entrées - Plat - Fromage - Dessert) à 42,00€

