



Menu 1 plat : 95€

Menu 2 plats : 115€

Menu Enfant : 25€

Amuse-bouche

Pré-rentree

Carpaccio de noix de
Saint-Jacques, agrumes

Entrée :

Champignons

Tartelette feuilletée, champignons,
jaune d'œuf confit au soja, truffe

Ou

Foie gras

Pressé de foie gras, magret fumé,
marmelade de poires et poivre Timut

Plat :

Turbot

Turbot rôti, fondue de poireaux,
butternut, beurre blanc citronné,
œufs de saumon

Et/ou

Quasi de veau

Quasi de veau braisé, jus corsé truffé,
mousseline de panais, cromesquis
de champignons, oignons confits

Fromage :

Brie truffé, roquette, noix torréfiées,
confit de clémentines

Dessert :

Sphère chocolat blanc, coco, passion

Mignardises