

Menu Saveurs

40 € par personne, menu deux plats

50 € par personne, menu trois plats

Amuse-bouche

*

Le foie gras

L'escalope poêlée

Autour de la pomme et du coing

En tatin, jus réduit

*

Le sandre

Le dos rôti au beurre mousseux

Fricassée de châtaignes et écrevisses

Jus de carapace

*

Le pigeon

Le suprême rôti sur l'os, la cuisse confite

Pilaf de topinambour, légumes d'antan

Jus tranché

*

Fromages affinés

*

Dessert « Saisons »