

Menu français

Entrée

Foie gras de canard, au parfum de piments
d'Espelette, financier kiwi, compotée de
mandarine

ou

Duo Saint Jacques, poulpe snacké,
risotto de céleri, sauce homardine

Plat

Suprême de pintadeau, tatin de carottes de
couleurs, poêlée de pleurotes, jus corsé au thym

ou

Bar, crémeux de chou-fleur,
petit biscuit de butternut, sauce crustacée

ou

Pièce de boeuf, shitaké, pommes grenailles,
réduction aux cèpes (+10€)

Fromage

Assiette de fromages affinés (+8€)

Dessert

Tarte tatin façon grand-mère,
petit pot de crème fraîche de Normandie

ou

Madame Eiffel, saveur poire