



MENU

ENTREE + PLAT + DESSERT 39 €

ENTREE + PLAT 36 €

PLAT + DESSERT 34€

Entrées

Foie Gras de Canard de Tusson confit dans sa graisse, pain d'epices maison.

Noix de St Jacques poelée, vierge de legumes, beurre de potiron.

Oeuf parfait au gouda truffé, velouté de topinambours aux noisettes.

Plats

Retour de Criée sauvage, fumet de langoustines au poivre timut.

Volaille fermiere, farce mousseline au foie gras, gnocchis de patates douce, legumés de saison.

Légumes d'hiver en diferantes textures, dome de celeri rave aux noisettes.

Desserts

Macaron caramel, glace cacahuetes.

Cube menthe-chocolat comme un after eight.

Financier agrumes et fleur d'oranger.