



Menu *Gourmand*

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel
Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé

Ou

Saumon Frais Mariné à l'Aneth
Crème Montée au Citron, Pain de Campagne Grillé

Morue Fraîche en Aioli
Légumes du marché et Aioli servie à part

Ou

Poulet de Bresse à la Crème et Champignons de Paris
Riz Basmati

Vacherin Minute aux Fruits de Saison
Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille
Coulis de Fraises et Chantilly Maison

Ou

Iles Flottantes
Crème Anglaise

Menu 3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) : 56.00€

L'établissement n'accepte pas les chèques bancaires.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.