

Menu de Printemps

Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison aux Airelles et Farigoule
Accompagnée de son Mesclun

Ou

Corne d'Abondance d'Asperges Blanches
Crème Citronnée



Émincée de Magret de canard (Origine France)
Sauce Réglisse

Ou

Poisson du Moment (loup ou Daurade Royale selon arrivage)
Risotto au Riz 3 Couleurs



Ardoise de Fromages

Ou

Croustillant de Mousse au Chocolat
Coulis de Fruits rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive
Caramel au thym

* Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant- Déclaration obligatoire

Prix **39.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France