

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Langoustines en Chaud Froid, Panées et en Tartare d'Agrumes,
Sponge Cake Champignons, Crème de Cèpes , Emulsion Jus de Carapaces*

Ou

*Foie gras de Canard mit-cuit Condimenté,
Chutney de Coings Local, Brioche Maison*



*Retour de Pêche, Mousseline de Patate Douce, Rizotto au Potimarron,
Emulsion à l'Américaine*

Ou

*Faux Filet Charolais, Terrine de Charlotte & Céleri au Beaufort,
Miroir au Vin de Chinon, Petits Légumes Façon Pot au Feu*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 65 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002