

Menu 40€
Hors Boissons

Tous nos plats sont accompagnés de pain fait maison

Entrée

- Velouté de Topinambour à l'huile de Truffe
& Coquilles Saint-Jacques
Ou
- Panna Cotta de Légumes de saison
& salade avec sauce aux Herbes Sauvages

Plat

- Filet de Cabillaud accompagné de Chou-fleur
& un Beurre Noisette
Ou
- Magret de Canard, Purée de Pommes de Terre
& Champignons, servi avec sa Sauce au Vin Rouge

Dessert

- Gâteau Mazarin & Fruits de Saison
Ou
- Festival de Chocolats façon Bois Guy