

*Filet gras de canard cuit au naturel. insert de banane
bricébe toastée*

eau

*Raviolo de languoustines, julienne de légumes de saison.
émulsion de crustacés*

eau

*Belles asperges et morilles farcies,
œuf mollet en creute d'herbes, sabayon « ail noir »*

Poularde de Bresse aux morilles rôtie sur coffre,

*sa cuisson farcie « cuisson basse température »,
petit farci de pommes de terre au salmis, bouquetière de jeunes légumes*

eau

*Filet de turbot en écailles de pommes de terre,
morilles farcies, jeunes légumes glués*

eau

*Filet de bœuf saisi au sautoir,
presse de pommes de terre aux échalotes cossées,
croquette de meuble à la fleur de sel*

*Fromages affinés, pain aux raisins
et aux raisins*

Chariot de pâtisseries



UNE CUISINE ELABOREE A PARTIR DE LEGUMES ET DE FRUITS
ISSUS DE NOTRE PROPRE CULTURE RAISONNEE POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR.

Menu à 85 €