



Menu Saint Valentin

Entrée, poisson ou viande et dessert 35 €

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert : 39 €

Entrée, Poisson, viande et dessert : 45 €

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert (portion dégustation): 49 €

Mise en bouche

Tartare de truite façon gravelax, crème légère aux herbes,
oignons frits et billes de yuzu


Filet de sandre au vin jaune, déclinaison de cerfeuil tubéreux

Filet de bœuf Rossini, écrasé de pommes de terre truffé, racines de cerfeuil tubéreux rôties

Assiette de fromage

Cœur de Macaron à la rose,
crème et glace à la pistache, éclats de pralines roses



 Titre de Maître Restaurateur depuis le 29 Avril 2015 par arrêté préfectoral ce qui signifie que tous nos plats sont faits « maison », c'est-à-dire qu'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. Tous nos plats contiennent un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste en dernière page).

Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises