

Notre Menu Découverte

55 euros

Melon Meffre et jambon Serrano

*

Dos de Merlu doré , poivrons tricolores

*

Carré d'agneau rôti aux herbes de provence

*

Pêche pochée, coulis de cassis, glace vanille de Madagascar

(Nous rappelons que nos Menus très forfaitaires sont Hors Passeport Gourmand*)

Notre Menu Dégustation

65euros

Le Foie gras d'Oie fait maison, confit d'oranges

Pain grillé aux graines de courges

*

Flan de champignons au beurre blanc

*

Noix de Saint Jacques poêlées aux citrons confits

*

Tranche de Bœuf Montbéliard au poivre Sarrawak

*

Marquise au chocolat Valrhona 70%, crème anglaise

**Nous rendons hommage au grand homme qui jamais ne disparaîtra :
PAUL BOCUSE**

Le Guide rouge a souligné que Paul Bocuse avait « formé des générations de chefs avec pour toujours la volonté de leur apprendre à respecter le produit et à imaginer une cuisine simple, mais DE GÔUT », et « fait rayonner l'excellence à la française aux quatre coins du monde ».