

Menu Passion

Pour l'ensemble des convives de la table, le Chef vous propose pour votre plaisir:

52,00 €



Velouté de champignons accompagnés de son oeuf mollet et légumes frits

Terrine de foie gras de canard et sa tranche de pain d'épices, accompagné d'un chutney aux fruits



Velouté froid d'asperges verte et son tartare de thon rouge



Dos de bar, crème au safran, et légumes du moment



Pavé de veau, sauce à la vanille, et ses garnitures



Faisselle au lait de vache, toast de pain grillé aux céréales et chutney à la fraise, et sa salade à la crème de vinaigre balsamique pomme



Vacherin à la vanille et marmelade de fruits exotiques



Mignardises