



En soirées

Mise en bouche de falafel aux pois-chiches, coupelle de terrine de légumes et petite aumonière au Morbier

—
Foie gras de canard Maison et confit de figues
ou

Terrine de poisson, saumon fumé et tartare de concombre à l'aneth
ou

Pock-Bowl de petit épaule aux légumes sauce soja et balsamique

—
Nage de la mer aux légumes oubliés sauce champagne et noix de St-Jacques
ou

Cassolette de ris de veau sauce forestière

—
Sorbet cerise et griottine arrosé de Guignolet

—
Magret de canard laqué aux baies de cassis
ou

Filet de sandre au vin jaune

ou

Filet de boeuf à la crème de morilles*
(* majoration de 12€ avec ce choix)



—
Pavlova aux fruits rouges,
panacotta pistache-framboises, brochette de fruits frais
et verrine mousse chocolat-noisettes

Menu à 57€ avec une entrée ou 67€ avec deux entrées