
DECOUVRIR

Envie de vous laisser faire, envie de découvrir, lisez, imaginez puis dégustez

Pour se mettre en goût, une saveur du moment



Dos de sandre des lacs poêlé à l'estragon & au lard des montagnes
Mousseline parfumée au curcuma frais, bonbon d'omble chevalier au jus d'écrevisse
Un trait de betterave rouge et le vert d'épinard

Ou si vous préférez !

Le foie gras de canard Landais au torchon
Accompagné d'une tatin de boskoop et d'un tartare de mulard aux noisettes



Le meilleur de veau poêlé à la sauge
Jus corsé au vinaigre balsamique et corne d'abondance, poire caramélisée au piment doux
Le jardin du moment



Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs
Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !



Petit coulant tiède au chocolat Grand Cru relevé d'un sabayon au rhum
Crème brûlée au safran, une goutte de cassis
Rafraichie d'un subtil sorbet à la mangue poivrée



MIGNARDISES POUR ACCOMPAGNER LES THÉS & CAFÉS

LE MENU 75.-

SANS DESSERT 61.-

SANS PREMIER PLAT 59.-

AVEC LE PLATEAU DE FROMAGES 88.-