

Notre Menu Gourmand

*3 plats à 35 € (tous les jours)
2 plats à 28 € (du lundi au vendredi)*

Le Foie Gras

*De la maison Soulard Ananas, Serrano en millefeuille,
Cannelloni de raisin rouge au balsamique Oro nero*

Ou

Les Coquillages

De nos côtes, bouillon léger parfumé au curry, chlorophylle et terre en végétal

☆☆☆☆☆

L'Omble Chevalier

*Lentilles du puy, shiitakes et petits bouchons
Écume d'oursin, sel rose glacé de l'Himalaya*

Ou

La Biche

*De la Ferme des Coûts, tubéreux et boule d'or en écrasé à l'estragon,
Panais en mousseline, jus relevé au vinaigre de Banyuls*

☆☆☆☆☆

La « Forêt Noire »

Immersion dans le Bois-Nyart

Ou

La Poire

Froissé de croustille, crème noisette, wasabi en sorbet

"Prix net, service compris, hors boissons "