

Menu Découverte

La Mise en Bouche



Langoustines rôties, velouté de Coco de Paimpol, fricassée de Champignons en persillade (Girolles, Trompettes, Cèpes), réduction de Crustacé en sirop



Rouget barbet cuisson unilatérale sur la plancha, garniture automnale, Courge Butternut, Poireaux glacés, sauce marchand de vin Cassis et Groseilles



Les Fromages de France
Vache, Chèvre et Brebis



Le Grand Dessert du Gourmet
(Assortiments de 4 Desserts)



Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

Le Menu : 80€ TTC

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande.
Notre cuisine est maison confectionnée avec des produits frais.
Nos viandes sont d'origine Françaises.
Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur
le marché Tête d'Or et Montgolfier.
Dans notre démarche écologique et environnementale, nos menus incluent l'eau micro-filtrée, plate ou
pétillante