

Menu Découverte

La Mise en Bouche



Coquilles Saint-Jacques grillées, velouté de Coco de Paimpol, fricassée de Champignons en persillade. (Girolles, Cèpes, Trompettes)



Truite rosée de chez Murgat : sources naturelles des fontaines de l'Oron (38 Beaufort), cuisson basse température, risotto de Céleri, racines de Légumes et crème de Coques



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