

Menu Découverte

La Mise en Bouche

Langoustines rôties sur la plancha, velouté de Patate douce,
Salade aux herbes et vinaigrette végétale au Gingembre

Lieu jaune de ligne cuisson basse température, pâte d'Orange,
Velouté et Asperges violettes.

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