

Toute l'équipe du



vous souhaite la bienvenue



COMPOSEZ VOTRE MENU

« Le Gourmand » (<i>Plat + Fromages ou Dessert</i>)	24 €
« L'Epicurien » (<i>Entrée + Plat</i>)	27 €
« L'Alcôve » (<i>Entrée + Plat + Fromages ou Dessert</i>)	32 €
« La Passion » (<i>Entrée + Plat + Fromages + Dessert</i>)	38 €
« La Tentation » <i>6 Plats selon l'inspiration du Chef</i>	50 €

Régimes Spécifiques, Végétariens, Végétaliens...
Nous restons à votre disposition.

Le Saumon Sauvage et L'Anguille 11,80 €

Gravelax de Saumon Sauvage sur un Tartare d'Algues au Citron Jaune, Lamelles d'Anguille Fumée, Vinaigrette d'Agrumes

Ou

La Courge 9,20 €

Velouté légèrement Fumé, Son Beignet Spaghetti, Petit Bouchon aux Graines de Sésame et Son Huile

~~~~~

Le Lieu Jaune 16,80 €

*Dos de Lieu Jaune sur peau croustillante
Mousseline de Panais et Pousse d'épinard, Beurre Blanc*

Ou

Le Bœuf « race Limousine » 19,10 €

*Filet de Bœuf « race Limousine »,
Pommes Cocotte et Légumes d'hiver, Jus Corsé*

~~~~~

Plateau de Fromages Affinés 7,60 €

de Notre Maître Fromager Olivier Debare de la Maison « Seigneur »

Ou

La Poire Williams 7,90 €

*Pochée à la Badiane, Crèmeux de Citrons Jaunes
et Verveine du Jardin, Fine Meringue*

Ou

Le Soufflé 8,60 €

*Au Chocolat 66%, Son Sorbet Ananas et son Rhum Arrangé servi à part
(12 min. d'attente)*

*Prix Nets – Service Compris
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française - Tous nos plats sont Faits Maison
Les informations sur les allergènes présents dans les différentes préparations
sont à votre disposition auprès du personnel de salle.*