



Menu Gourmand à 59€

Entrées

Saumon fumé maison, suprêmes d'agrumes, guacamole, aneth et graines de chanvre

Ou

Terrine de foie gras, compotée de quetsches et croustillant de pommes

Plats

Lieu jaune rôti, lentilles vertes du Puy aux petits légumes, chips de lard fumé et beurre blanc aux zestes de citron

Ou

Mignon de veau et croustillant de ris de veau, chou pointu, échalotes confites, jus de veau au calvados et dés de pommes

Desserts

Financier aux noix et mandarines, mousse nougatine

Ou

Assiette de fromages affinés