

Menu d'Automne

Menu dégustation

Du 1^{er} octobre au 2 novembre

L'œuf parfait déclinaison de courge, champignons eryngii et scamorza fumée

Noix de St Jacques crème d'ail douce et girolles poêlées

Suprême de pintade cuit base température farcie à la truffe, jus de viande et polenta crémeuse

Mousse de beaufort aux herbes fraîches

Demi-sphère aux fruits rouges et chocolat

Une bouteille de vin Domaine de la Maurette,
une bouteille d'eau pour deux personnes et café inclus
65€/pers

Une bouteille de Champagne Vollereaux,
une bouteille d'eau pour deux personnes et café inclus
85€/pers