

Menu d'automne

Menu dégustation
Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre

Amuse bouche : Croquetas aux champignons et sa mayonnaise au piment d'Espelette

La croute aux morilles et vin jaune, œuf parfait à 64°C

Risotto crémeux aux champignons des sous-bois, St Jacques snackées

Médailillon de cabillaud rôti, sauté de girolles et pousses d'épinards, jus de coquillages

Camembert farci au mascarpone truffé et ses herbes folles

Poire pochée, crémeux vanille et spéculoos

Une bouteille de vin Domaine de la Maurette,
une bouteille d'eau pour deux personnes et café inclus
70€/pers

Une bouteille de Champagne Vollereaux,
une bouteille d'eau pour deux personnes et café inclus
90€/pers