

L'Hiver

Mars 2024
Soirs & week-end

Menu Jardin

Menu en 3 services 45€

Entrée / Plat / Dessert

Menu en 4 services 55€

2 Entrées / Plat / Dessert

Menu en 5 services 65€

2 Entrées / Plat / Fromage / Dessert

Entrées

Ceviche de Lieu Jaune / Soupe butternut - coco 14

Oursin / Leche de tigre



Cannelloni de Lapin / Ail des ours / Beaufort 14

Jus corsé

Plats

Encornet de Méditerranée / Fregola sarda thym citron / Piment doux 28

Fenouil



Paleron de Veau confit / Foie gras / Sauce porto 30

Jus de Carotte / Pomme Darphin
(Supplement truffe fraiches 7€)

Desserts

Ananas / Caramel gingembre / Panna cotta citron vert 10



Macaron / Glace cacahuète / Café Massaya frappé / Mousse intense 10



Origine des viandes :

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus