

La formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servi du mercredi au vendredi

Amuse-bouche

Entrée

Raviole grasse de haddock

Où

Gâteau de foie blond, sauce Nantua

Plat

Dos de poisson rôti, légumes croquants, mousseline de carcasse

Où

Magret de canard fermier, sauce aigre douce, betterave rôtie
glacée au cassis

Dessert

Figues rôties, sabayon au cointreau

Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées selon vos allergies et intolérances.

Cote à l'os de race Française gratinée à la pâte d'ail, maturée 3 semaines servie avec une émulsion d'estragon et un jus de viande corsé.

Au choix une entrée dans la formule **79€ pour deux personnes**