

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert 28.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 21.50€ (hors boissons)

Effiloché de cochon à la basquaise, bouquet de mesclun et focaccia aux herbes

Basque-style pulled pork, mixed salad leaves and herbs focaccia

Ou

Crème Dubarry servie froide, brisures de truite, graines et croûtons

Dubarry cream, served cold, with crumbled trout, seeds and croutons

Cuisse de poulet rôtie, tempura de courgettes et sauce au basilic

Roasted chicken thigh, courgette tempura and basil sauce

Ou

Filet de colin d'Alaska poché, risotto crémeux, coulis de crabes vert

Poached Alaska pollock fillet, creamy risotto, green crab coulis

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas

Sheep's milk fromage blanc from the Bergerie des Mollières, Fût d'Avenas honey

Ou

Moelleux abricots et noisettes, coulis du verger, chantilly à la vanille

Apricot and hazelnut cake, orchard coulis, vanilla whipped cream

Ou

Salade de fruits frais à l'infusion de thé vert, financier au miel

Fresh fruit salad with green tea infusion, honey financier

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Morgon Descombes

Georges Duboeuf 2023 6.00€

BLANCS

Chardonnay

Georges Duboeuf 2024 4.60€