

MENU HIVER N°1

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 45 €

3 assiettes au choix – Dessert 58 €

4 assiettes au choix – Dessert 70 €

La “soupe” à l'oignon caramélisé et cromesqui au Cantal

Et/ou

L'œuf parfait de la Grange rouge dans une crème de pain grillé et beurre truffé

Et/ou

Le saumon d'Ecosse fumé en salade de pomme de terre, betterave et raifort

Le filet de cabillaud dans un bouillon aux couteaux, pamplemousse et chou pak choï

Et/ou

Le paleron de bœuf confit au vin rouge et condiment carotte/gingembre

Et/ou

Le filet de Saint-Pierre aux échalotes confites et poireaux (supp. 20€)

La fraîcheur de la clémentine corse aux parfums de miel de tilleul

Ou

La tarte au chocolat noir, caramel et noisette

Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14€

Menu valable du 3 au 20 janvier 2025