



LE MENU GOURMAND MENU EN 4 SERVICES

Menu à 94€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Souligné d'une gelée de Vouvray Moelleux révélant douceur et élégance,
Pain de campagne toasté

LES LANGOUSTINES

Langoustines saisies à l'huile d'olive, Poêlée de fèves et Fondue de Basilic

LE FILET DE VEAU

Poêlée de girolles légèrement relevée au curry,
Concassée de tomates.

LE DESSERT OU LE FROMAGE AU CHOIX A LA CARTE

Nous vous proposons une sélection de 3 verres de vins (16 cl)
en accord avec les mets à 30€

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Prix nets en euros, TVA et service inclus. Boisson non comprise.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS