



LE MENU GOURMAND MENU EN 4 SERVICES

Menu à 94€

LE FOIE GRAS DE CANARD

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

LE CARPACCIO DE THON ROUGE

Jus de Pastèque, Huile d'Olive et Vinaigre Balsamique Blanc,
Purée d'avocat au citron vert et piment Jalapeno frais, Brunoise de Pastèque

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