

MENU SIGNATURE / 99€

BALADE EN CINQ INSTANTS GOURMANDS

• AMUSE-BOUCHE •

ENTRÉE I

Langoustines rôties, asperges vertes,
huile de verveine

ENTRÉE II

Bresaola artisanale, artichauts violets,
Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile
parfumée au basilic

PLAT I

Poisson du moment, carottes nouvelles &
pesto d'ail des ours

PLAT II

Pigeon fumé au foin, petits pois à la
française, oignons nouveaux & jus corsé
aux herbes du jardin

DESSERT

Le sarrasin, streusel à la noisette,
espuma noisette, glace café de Folliet,
tuile de sarrasin & pop corn au sarrasin

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. Les origines de nos viandes : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes : Champignon - Gluten - Lactose