

Menu des Sucs



-Le Pâté en croûte d'Aurélien

ou

-L'Escargots d'Yssi

Tortellinis ,textures d'asperges vertes et Ails des ours



-L'Omble Chevalier

bouillon de champignon et tanaïsie, céréales et note de sapin

ou/ et

-Le Bœuf Fin Gras du Mézenc

souvenir d'un ragout de petits pois et carottes

primeurs



-Fromages d'ici (suppl 7 Euros)

- Faisselle fermière (suppl 5 Euros)



-Souvenir d'une forêt noire

pain de gène au chocolat, crémeux chocolat noire, ganache griotte et sorbet cerises noire, note de kirch

ou

-Rencontre entre la fraise et l'olive

Texture autour de la fraise, glace huile d'olive

ou

-La Rhubarbe et fleurs printanières

Textures de rhubarbe, glace à la violette et note de fleurs (primevère, sureau,...)

Menu en 3 temps 60 Euros

*(Entrée ,Poisson ou Viande ,
dessert au choix)*

Menu en 4 temps 70Euros

*(Entrée ,Poisson et Viande,
dessert au choix)*

*Toutes nos viandes sont d'origines française
Prix nets, hors boissons, taxes et service compris*