



Menu Hivernal à 70 euros par convive

Entrées

Crème brûlée au foie gras

Cassolette d'Escargots à l'estragon

Risotto à la noisette et au lard, tuile de parmesan

Millefeuille de langoustines, poireaux et beurre citronné

Plats

Blanquette de veau façon Bocuse

Saint Jacques à la diable en habit vert sauce

Briochette aux langoustines et citron vert

Filet de canette à la chicorée

Desserts

Pomme pochée à l'orange sauce chocolat

Chou au citron vert

Tiramisu l'italien

Crème brûlée menthe chocolat

Options :

3 verrines apéritives 9 euros par convive

Voyage fromager et sorbet au thym 8 euros par convive

Petits pains 0,40 euros pièce par convive