

MENU

7 Temps

85 €

Entrées

Turbot,

Sapin, Pomme Bio Marsat

et

Langoustine rôtie,

Basilic, Pistache

Plats

Cœur de ris de veau poêlé,

Potimarron, Jus à la sarriette

et

Pigeon cuit sur le coffre servi rosé,

Noix, Céleri, Ail noir de Monsieur Girard

Fromages de notre terroir

Desserts

Le fruit au fil de nos saisons

et

Les chocolats Grands Crus

de la Maison Valrhona

Le chef Clément Lorente & sa brigade

Ce menu est uniquement servi avant 21h00.

Prix nets - Services compris - Origine des viandes FRANCE