

Menu à 32€

Plat, dessert

Menu à 36€

Entrée, plat

Menu à 45€

Entrée, plat et dessert

Amuse-Bouche

Entrées

Saumon mariné parfums exotiques, vinaigrette passion Ω
Marinated salmon with exotic flavors, passion fruit French dressing Ω

Ou

Terrine de foie gras à l'orange
Terrine of foie gras orange flavor

Plats

Dos de cabillaud en bouillon de crevettes grises, carottes coloré et petits légumes Ω
Codfish back in shrimp broth, colorful carrots and vegetables Ω

Ou

Epaule d'agneau confite aux noisettes, lingot à l'huile de truffe
Lamb shoulder candied with hazelnut and mashed beans with truffle oil

Desserts

Poire pochée au cœur de chocolat intense et parfum de marron Ω
Pear poched filled with intense chocolate with chestnut flavor Ω

Ou

Le caramel fait son chou
*Choux bun filled with caramel custard cream,
Crisp wafer and mascarpone vanilla, Chantilly cream*