

MENU DÉGUSTATION

79 € par personne

Tartelette de Homard, betterave crème de coco aux épices



Foie gras maison mi-cuit, chutney de butternut au gingembre



Noix de St Jacques, sauce vierge à la noisette, purée de céleri,
compotée de poire à la vanille



Granité limoncello



Pavé de cerf, poêlée de champignons du moment, salsifis,
jus à la châtaigne



Raviole de fruits à coque, caramel au beurre salé,
poire pochée, sauce vin aux épices



Sans lactose



Sans gluten

Provenance de nos viandes : d'origine française sauf les ovins qui sont d'origine Irlandaise.
Allergènes: la liste des produits « Allergènes » est disponible avec le **QR code** ci-contre ou auprès du Maître d'Hôtel.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Supplément de 22 € pour les clients « Forfait » désireux de découvrir le menu dégustation
Prix nets TTC hors boissons, exprimés en Euros et service compris.

