

MENU DÉGUSTATION

79 € par personne

Raviole ouverte de saumon fumé à la ricotta,
petits pois et citron



Foie gras maison mi-cuit, chutney de tomates vertes et pomme,
crème d'estragon



Tataki de thon aux deux sésames, sauce ponzu



Granité prosecco agrumes



Filet de bœuf, sauce poivre



Crèmeux léger petits pois vanille, crumble amande sarrasin,
sorbet menthe fraîche, framboise, huile de menthe



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.

