
MENU BISTRONOMIQUE 38 €



Entrées

Le Velouté de Châtaigne, Huile de truffes et croque duxelle

ou

Le Poulpe en carpaccio, tentacule croquante à l'huile vierge, agrumes et gingembre

Plats

La Poitrine de porc cuite 15h de la ferme Baruteau et duo de patate douce

ou

Le Thon mi-cuit au sésame, wok de légumes

Desserts

La Forêt-Noire, génoise fondante au kirsch et ganache chocolat amarena

ou

Tarte déstructurée au thé noir et pamplemousse

Supplément fromage - 6€

Assortiment de 3 fromages affinés
