
MENU GASTRONOMIQUE 55 €



Amuse bouche

Entrées

Carpaccio de langoustines aux agrumes

ou

Le Foie Gras fait maison au piment d'Espelette, Chutney de poire,
tartare de Granny et pain d'Épices

Plats

Quasi de veau cuit en basse température

ou

Le Thon mi-cuit au sésame et wok de légume

Assiette de fromages fermiers

Desserts

Le Royal Chocolat

ou

La Poire pochée au poivre de Timut
