

Menu des sens

52.00€

LES ENTRÉES

Saint-Jacques rôties, chou-fleur façon Dubarry, confit d'oignons au chorizo

Foie gras mi-cuit, compotée de poire à la fève de tonka et pain d'épices

LES PLATS

Duo terre & mer : filet de bar et ris de veau, crémeux de panais, navets et sauge

Surprise de bœuf truffée, purée façon aligot

LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment, composée d'un assortiment de 3 fromages

Banane et sarrasin, adoucis par le miel, accompagnés d'un sorbet yaourt

Le Paris-Courges : un Paris-Brest aux graines de courge relevé d'épices

*Moelleux au chocolat plutôt fondant à la noisette, accompagné d'une glace vanille**

Tarte exotique meringuée... mais à l'envers !