

MENU DECOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert - 39€ par personne
Starter, Main course, Dessert - 39€ per person

Entrée / Starter

Entrée du jour / Starter of the day

Mille-Feuille de crabe au jus de roquette (+4€)

Crab Mille-Feuille and arugula juice (+4€)

Tartare de Saumon au gingembre et citrons confits

Salmon tartare with ginger and candied lemon

Terrine de lapin au miel de chêne

Rabbit terrine with oak honey

Plat / Main course

Plat du jour / Dish of the day

Filet de dorade, risotto aux olives

Filet of sea bream, olive risotto

Suprême de volaille, poêlée de pleurotes, pommes grenailles

Chicken supreme, mixed oyster mushrooms, potato grenaille

Pavé de rumsteck aux gambas, gratin de macaroni (+7€)

Rump steak and prawns, macaroni pasta gratin (+7€)

Dessert

Vacherin fruit de la passion et chocolat blanc

White chocolate and passion fruit vacherin

Tarte aux quetsches, tuile de cacahuètes

Fresh quetsche pie with peanut "tuile" biscuit

Cœur fondant chocolat, sauce caramel beurre salé et sorbet chocolat

Molten center chocolate cake, salted butter caramel, chocolate sorbet

Suggestion du fromager (+3€)

Cheese selection of the day(+3€)