

Menu La Cueillette – 55 €
Fromage pour 12€ supplémentaires

Menu servi à l'ensemble de la table uniquement.

Œuf parfait, crème de Carotte, Nuage Carotte et Curry vert



Filet de Bœuf, crémeux de Patate Douce, Chou-rave, Jus fumé aux sarments de vigne

OU

Dos de Cerf, Jus de Gibier aux baies de sureau, Poire pochée et Oignon Saucier
(Supplément 5 €)



Plateau de Fromages de la Région –12 € en Extra



Entrement Chocolat et Menthe Nepeta

OU

L'Orient et ses saveurs
Orange, Jasmin et Fleurs d'Oranger

Tous nos produits sont faits maison, issus du marché du jour, ou cueillis du matin.
Aussi, certains peuvent être en rupture mais nous aurons toujours une alternative à vous suggérer.
Nous nous excusons par avance si cela se produit et vous remercions de votre compréhension.
Prix toutes taxes et service compris.

Menu Découverte – 75 €
(servi uniquement les Vendredis soirs et les Samedis soirs)
Fromage pour 12€ supplémentaires

Menu servi à l'ensemble de la table uniquement.

Foie Gras poêlé et Velouté de panais à l'orange et Epine-Vinette



Filet de Truite, Patia de Pomme de terre, Sauce aux champignons et au Savagnin



Filet de Bœuf, crémeux de Patate Douce, Chou-rave, Jus fumé aux sarments de vigne

OU

Dos de Cerf, Jus de Gibier aux baies de sureau, Poire pochée et Oignon Saucier
(Supplément 5 €)



Plateau de Fromages de la Région –12 € en Extra



Entremets Chocolat et Menthe Nepeta

OU

L'Orient et ses saveurs
Orange, Jasmin et Fleurs d'Oranger

Tous nos produits sont faits maison, issus du marché du jour, ou cueillis du matin.
Aussi, certains peuvent être en rupture mais nous aurons toujours une alternative à vous suggérer.
Nous nous excusons par avance si cela se produit et vous remercions de votre compréhension.
Prix toutes taxes et service compris.