

Menu « EVEIL DES PAPILLES »

« BISTRONOMIQUE »

Menu 4-services – 60 €

Amuses bouche

Cappuccino de butternut aux épices

ou

L'œuf cocotte au foie gras et morilles

ou

Le fromage de chèvre de la ferme Gillen

au miel du terroir

Granité menthe fraîche et vodka

Porc ibérique rôti, cuisson à basse température

sauce au choix

(poivre vert ou champignons ou moutarde)

ou

Le dos de cabillaud en croûte d'herbes sur écrasé de pomme

de terre à l'huile de truffe

ou

Le pavé de bœuf Angus poêlé

sauce au choix

(poivre vert ou champignons ou moutarde ou échalotes)

Pavlova aux fraises
ou
Assiette gourmande (5 douceurs)