

Menu Bistronomique – 2025

60€

Vitello Tonnato avec sa mayonnaise maison à la truffe

ou

Cassolette de scampis et d'écrevisses au crémant

Sorbet à l'orange sanguine, avec sa touche d'arancello maison

Magret de canard croquant au miel, sauce au Madère

ou

Filet de loup de mer, crème d'asperges et chips de chorizo

Notre Moelleux au Chocolat Maison sur lit de Crème Anglaise et
Amandes Grillées

ou

Sabayon au Marsala et sa boule de glace aux noisettes

**Uniquement sur réservation*