

Menu Bistronomique – 2025-2026
65€

Feuilleté aux cuisses de grenouilles et son espuma aillé

ou

Cassolette de scampis à la façon du chef

Sorbet aux quetsches avec une touche de son eau de vie

Filet de bœuf Rossini à la façon du chef

ou

Gratin de poissons du chef et son médaillon de homard rôti

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

ou

Glace Maison aux amandes et au cognac

**Uniquement sur réservation*

Merci d'informer le service en cas d'allergies alimentaires