

**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**