

Le Menu Saveurs

Foie gras cuit mi-cuit, alliance cacao, mangue et bourbon
Half-cooked foie gras, cocoa, mango and bourbon alliance



Pot-au-feu de noix de Saint-Jacques, salicornes et légumes d'hiver
Scallops stew, salicornia and winter vegetables



Effilochée de lièvre confit au jus, poêlée de champignons
Mousse de pommes de terre à la façon d'un parmentier
Hare leg confit in juice, sautéed mushrooms
Cloud of mashed potatoes parmentier style



Chocolat, mousse Caraïbe 66%, caramel onctueux au beurre salé et glace vanille
Chocolate, Caribbean 66% mousse, salted butter caramel and vanilla ice cream

90,00 €uros

Servi pour le dîner du lundi au samedi
Served for dinner only from Monday to Saturday