

Le Menu Dégustation

Le foie gras de canard, texture de pomme, glacée et chutney
Duck foie gras, apples variations, glazed et chutney



Le turbot aiguillettes rôties, semoule de choux fleur, sauce émulsionnée aux senteurs d'iode et jasmin
Turbot roasted, cauliflower, emulsion of jasmine and taste of sea



Le veau pavé de longe rôti, risotto d'épeautre au vinaigre de noix et girolles marinées
Roasted veal loin steak, spelt risotto with walnut vinegar and marinated chanterelles



Les agrumes : en nuage, crémeux, confits, en gelée et riz au lait vanille gourmand^{*}
Citrus fruits: foam, creamy, confit in jelly and gourmet vanilla rice pudding^{}*

90,00 €uros

Servi pour le dîner du Mardi au Samedi
Served for dinner only from Tuesday to Saturday

**Présence de gélatine (poissons, bœuf, porc)*
**Presence of gelatin (fish, beef, pork)*