



Les suggestions du Chef

Clément Gallot

Les suggestions du Chef

Entrées

Terrine de fois gras de canard mi-cuit,
chutney de coing, brioche maison 17,00 €

Plats

Lotte de Bretagne rôtie,
risotto de fregola sarda au chorizo et piquillos,
émulsion de gambas au safran 33,00 €

Cuisse de lièvre en effilochée,
fois gras de canard poêlé,
sauce gibier au cacao 38,00 €

Dessert

Soufflé au Grand Marnier. 13,00 €