



Les suggestions du Chef

Clément Gallot

Les suggestions du Chef

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison
mi-cuit au Sauternes, brioche
et chutney du moment 17,00 €

Plats

Pavé de turbot sauvage doré au beurre,
risotto aux girolles, bisque de homard 38,00 €

Ris de veau croustillant,
fricassée de champignons des bois,
pommes de terre grenailles 38,00 €

Dessert

Soufflé au Grand Marnier 13,00 €