



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 21,00 €

Plats

Poisson de pêche durable rôti,
fricassée de petits pois à la française et chorizo,
consommé de crevettes grises
au poivre de Phu Quoc 38,00 €

Ris de veau croustillants dorés au sautoir,
artichauts à la barigoule,
truffe d'été, jus de veau 42,00 €

Dessert

Soufflé au Grand Marnier 16,00 €