



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

Demi homard bleu rôti,
légumes grillés, bisque de homard,
condiment courgette estragon 42,00 €

Ris de veau croustillants dorés au four,
grenailles et morilles, sauce au vin jaune 42,00 €

Dessert

Soufflé au Grand Marnier 16,00 €