

Menu Saveurs



Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, petit épeautre, chou-fleur, sauce coco-curry

Grilled scallops, einkorn wheat, cauliflower, coconut-curry sauce

ou / or

Lièvre longuement braisé au vin rouge, calamarata, panais

Slow-braised hare in red wine, calamarata pasta, parsnips



Dos de cabillaud rôti, endive étuvée à l'orange, pignons de pin, coriandre

Roasted cod, chicory braised with orange, pine nuts, coriander

ou / or

Suprême de poulet fermier croustillant aux herbes,
Pommes de terre glacées au jus, légumes de saison

*Crispy herb-crusted free-range chicken breast,
Potatoes glazed in sauce, seasonal vegetables*



Sélection de fromages affinés (supplément 10 €)



Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert à la carte (to choose at the beginning of the meal)



Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table
We recommend this menu for the whole table

Menu Saveurs 78 €

Entrée + plat + dessert