

Menu Saveurs



Ailes de volaille farcies à l'ail, confites puis rôties en brochette,
Spaghetti d'épeautre aux tomates confites et au romarin, jus de volaille
Garlic-stuffed chicken wings, confit and roasted, spelt spaghetti with tomatoes and rosemary

ou / or

Maigre, moule et fenouil en sticks croustillants, sauce au safran Marnais
Sea bass, mussels and fennel in crispy sticks, with a local saffron sauce



Cabillaud rôti, mousseline de brocoli et légumes du moment, crème infusée à l'anchois
Roasted cod, broccoli mousseline and seasonal vegetables, anchovy-infused cream

ou / or

Filet mignon de porc poêlé en médaillons lardés,
Pleurotes du Panicaut à la sauge et pommes de terre glacées au jus
Bacon-wrapped pork tenderloin medallions, king oyster mushrooms with sage, potatoes glazed in jus



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 68 €
Entrée + plat + dessert