



Menu des SAVEURS

- 47.00 Euros (Entrée, plat & dessert)
- 53.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
- 65.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
- 70.00 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)



Merci de sélectionner un menu unique, ou choisir 2 entrées, 2 plats & 2 desserts & de nous communiquer les choix afin d'effectuer les commandes

- 🌸 Terrine De Foie Gras De Canard Mi-Cuit & chutney de fruits de saison
- 🌸 Tartelette de sarrasin & langoustines de pays, mousseline de petits pois au sésame
- 🌸 Carpaccio de bar au cumbava & copeaux de légumes bio croquants au balsamique
🌸🌸

- 🌸 Filet de bar sauvage rôti aux asperges vertes de Mr Pineau & pommes de terre nouvelles
 - 🌸 Filet de bœuf Limousin de Mr Radigois grillé au beurre « à l'ail des ours »,
Petits légumes printaniers de Mr Léauté
 - 🌸 Sole poêlée au safran & mitonnée de pommes de terre & carottes nouvelles
- 🌸 Gigot d'Agneau fermier du Quercy rôti aux romarin & citron, ratatouille de légumes de Mr Léauté
🌸🌸

- 🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 53 € & 70€)
🌸🌸

- 🌸 Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné
 - 🌸 Tarte tiède au chocolat noir Tulakalum
- 🌸 Profiteroles aux choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona
 - 🌸 Assortiment De Petits Desserts Maison
 - 🌸 Sablé breton, mousseline vanille & fraises de Mr Vinet

- Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table**
 - 🌸 Symphonie « Tout Chocolat noir » Aux 4 Crus Valrhona
 - 🌸 Charlotte aux fraises de Mr Vinet