



Menu des SAVEURS

48.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

54.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

66.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

71.00 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
 - 🌸 Médallions de lotte rôtis au safran, mitonnée de pommes de terre & carottes nouvelles
 - 🌸 Médallions de Veau Limousin « sous la mère » au velouté de morilles, légumes primeurs de Mr Léauté
🌸🌸
 - 🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 54 € & 71€)
🌸🌸
 - 🌸 Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné
 - 🌸 Charlotte aux chocolat noir Ilanka & menthe
 - 🌸 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
 - 🌸 Fraisier maison