

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Saint-jacques de la Manche rôties aux asperges et girolles, vinaigrette de noisette aux jus de truffes

0И

Crumble de mangues au foie gras de canard enchemisé de magret fumé à l'huile de passion

PLAT

Gigotin d'agneau en croûte d'herbes rôti, bouchon de cèpes et ses fèves au jus réduit au miel de Quincieux ou

Poularde aux morilles façon Tante Yvonne, chips de pommes de terre

Rouget en écaille de pommes de terre sauce au champagne, artichauts violets

DESSERT

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la praline et sa glace pistache 55 €
par personne
hors boissons
SUR RESERVATION
UNIQUEMENT
T. 04 78 91 13 02







