

AU CLAIR **OBSCUR** :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

EN ENTREE...

HUÎTRE DE ZELANDE :

Concombre / Wakamé / Fromage frais.
(22,50*)

Et/Ou

ARTICHAUT BRETON :

Crevettes grises de la mer du Nord / Vinaigrette à l'estragon.
(19,50*) 

Et/Ou

FILET DE ROUGET BARBET :

Lavande de mer / Crème d'olive verte en émulsion.
(29,50*)

Et/Ou

RISOTTO CARNAROLI :

Pêches jaunes / Gorgonzola / Lardo di Colonata.
(24,50*) 

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL ...

CŒUR D'ENTRECÔTES :

Au 3 poivres / Pomme Darphin / Légumes de saison.
(35,50*)

Ou

COUCOU DE MALINES :

Broccolini / Sauce aux Morilles et vin jaune du Jura /
Ravioles de parmesan / Sauge / Citron.
(35,50*) 

Ou

BABY HOMARD : + 10.00 €

Tomate / Basilic / Truffe / Linguini. 
(39,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

L'ASSIETTE DE FROMAGES :

Affinés par nos soins.

(+3.00 € à la place du dessert *16.50 € en plus du dessert)

Ou

SORBET DU JOUR :

Arrosé de Vodka Belvedere ou pas.

(*13,50 €)

Ou

DAME BLANCHE :

Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /
Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.

(*13,50 €)

Ou

BANANE & CHOCOLAT TANZANIE 70% :

Raisins au Rhum.

(*13,50 €)

Menu en **3** services à **53.00 €** sélection des vins à **26.00 €**

Menu en **4** services à **62.00 €** sélection des vins à **29.00 €**

() Prix à la carte.*

Disponible uniquement les midis.