

Menu Croquant

(à prendre pour l'ensemble de la table)

1 entrée, 1 plat, 1 dessert 36€

2 entrées, 1 plat, 1 dessert 45€

Filet de merlu laqué servi tiède, salade de boulgour au curry et raisins secs

OU

Salade de saison assaisonnée au Combawa et foie gras de canard français

Chapon d'Alsace rôti, courges d'ici et jus à l'huile de noisette

Mont d'Or et confit d'oignons aux épices
(Supplément de 6€)

Sablé breton, compotée aux pommes et coings, sorbet mangue

OU

Vacherin glacé au praliné fait minute, glace vanille
crème fouettée et clémentine Corse

Accord mets et vins

2 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl (Supplément de 17€)

3 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl (Supplément de 25€)

Merci de signaler vos allergies alimentaires lors de la prise de commande

Menu Gourmand

(à prendre pour l'ensemble de la table)

1 poisson, 1 viande, 1 dessert	49€
1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert	54€

Salade de saison assaisonnée au Combawa et foie gras de canard français

La pêche du jour, compotée de courges d'ici et jus à l'huile de noisette

Selle d'agneau français rôtie, légumes de saison et condiment datte – olive

Mont d'Or et confit d'oignons aux épices
(Supplément de 6€)

Vacherin glacé au praliné fait minute, glace vanille
crème fouettée et clémentine Corse

Accord mets et vins

2 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl (Supplément de 17€)

3 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl (Supplément de 25€)

Merci de signaler vos allergies alimentaires lors de la prise de commande