



« AUTOMNE 2019 »

MENU

Noix de Coquilles Saint-Jacques Atlantique Nord-Est sautées au beurre salé,
mousseux de champignons



Filet de rouget, escalope de foie gras de canard à la plancha,
duo de céleris aux senteurs asiatiques



Perdreau de chasse rôti en cocotte, chou vert à l'huile de colza grillé,
sa cuisse en cannelloni, jus de cuisson



Notre sélection de fromages affinés



Soufflé chaud au Grand Marnier, crème glacée « Plombières »



Petits fours & Friandises

Menu à 139 euros