

Les suggestions du Chef



Entrées:

Foie gras mariné au limoncello puis cuit à la flamme, chutney d'ananas	13,50€
Cromesquis de brousse, coulis d'ail des ours, quelques fèves et asperges	8,50€
Espadon fumé aux épices douces, crème fouettée aux herbes fraîches	10,00€

Plats:

Filet de bœuf, pomme darphin au parfum de truffe, salade d'herbette	24,00€
Aiguillettes de St Pierre contisées de citron, mousseline de petit pois au raifort	24,00€
Gambas flambées à l'absinthe, vierge gourmande	19,50€

Desserts:

Assiette de fromages	7,50€
Dynamite de chocolat sauce caramel	7,50€
Crumble thym-citron et son sorbet	7,50€