

MENU

Unilatérale de Saint-Jacques de Dieppe en émulsion de scorsonères et litchis

Homard du Maine à la compotée de topinambours, noisettes du Piémont et jus de carcasses

Aiguillette de Saint-Pierre en imitation de risotto de châtaignes et artichauts, jus barigoule au yuzu

Suprême de chapon truffé sous la peau aux légumes racines et crosnes, purée à l'huile d'olive et fève de tonka

Crèmeux à la mandarine et aux agrumes en pré-dessert

Le dessert du jour du pâtissier

Prix : menu complet – 120 Francs

Menu sans le homard – 113Francs

Dégustation de 5 vins : 50 Francs

T.V.A. 7.7% incluse

Nous vous proposons volontiers des plats végétariens ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose