

MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table
62€/ pers

Mise en bouche



Le foie gras de canard en terrine, coulis de myrtilles au thym citron,
petite brioche dorée au beurre



Comme les traditionnelles quenelles de poisson, jeunes légumes dorés au beurre,
sauce homardine



Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande, coriandre et curry vert



Le filet mignon de veau fondant, fine purée de pommes de terre aux truffes,
petites girolles et jus foie gras et truffes



Les fromages de maître Mons (supplément 8€)



Les desserts de notre pâtissier