

Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 12€

- Brochette de Gambas Bio « OSO » snackées à la plancha
- Terrine de lièvre aux trompettes de la mort
- Compotée de tourteau, caviar d'aubergine /avocat à l'estragon
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues (+5€)
- Œuf mollet croustillant et poireaux en meurette

Plats, 20€

- Parmentier de boeuf cuisiné au foie gras
- Suprême de volaille rôtie, risotto d'épautre à la normande
- Lieu jaune rôti, carbonara d'oignons, huile de truffe noire
- Filet de boeuf aux Morilles (+12€)
- La pêche du jour

Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Framboises meringuées, mascarpone
- Entremet 3 chocolats, glace brownie et espuma chocolat lait
- Craquelin aux poires, praliné
- Crèmeux chocolat-agrumes.

Menu enfant, 12€

Sirop, volaille-purée, glace

Réservation au 0238865020 Restaurant fermé le dimanche et lundi.
Pas de réservation par Mail.

