

Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 12€

- Brochette de Gambas Bio « OSO » snackées à la plancha
- Terrine de lapin de Garenne, foies de volaille et noisettes
- 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
- Pluma de cochon ibérique grillée, purée à l'andouille, sauce poivre
- Cabillaud rôti, purée basilic et bolognaise de légumes
- Filet de boeuf galette de pomme de terre, beurre maître d'hôtel de « Mr Bordier » (+10€)
- La pêche du jour

Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Tiramisu « spéculoos »
- Bol de chocolat tiède, mousse stracciatella
- 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.

