

Menu à 39€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 13€

- Pannacotta et tartare d'asperges, espuma au jambon speck
- Tacos croustillant tourteau et avocat
- Foie gras de canard au naturel, chutney de figues (+8€)
- Œuf mollet, crémeux de butternut, lard, noix et châtaignes
- Beignet de cabécou, caviar d'aubergine et avocat
- Gravelax de saumon « Bomlo », houmous à la betterave et citron vert

Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Filet de maigre à la noisette, sauce mousseline, poireaux et lard
- Pavé de veau rôti, pleurotes et pomme Anna
- Le plat du jour
- Épaule d'agneau confite aux épices, tajine de légumes (+5€)

Desserts, 9€

- Brie à la Truffe Noire
- Baba au Rhum
- Coque chocolat façon opéra
- La coupe Forêt Noire
- Brioche perdue, pommes caramélisées, caramel beurre salé

Menu enfant, 12€

Sirop, suprême de volaille-mousseline de pomme de terre, glace smarties)

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