



En cas d'intolérances ou allergies, veuillez en informer le Chef de salle.



Lactose



Oeuf



Crustacé



Arachide



Gluten



Mollusque

Menu Gourmand

3 services €50 | Harmonie mets et vins €77

Les délicatesses

Raviole de faisan forestière | Jus de veau | Schalotes & éclats de noix

Ou

Rouget poêlé | Lentilles & noisettes

Parmentier de cuisse de canard confite

Ou

*Pêche du jour | Beurre blanc citronné |
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

La mangue façon Tatin

Ou

Inspiration du Chef

Menu servi par table entière
À partir du 21 octobre 2025