

Menu “canaille”

Nos menus évoluent chaque mois

Dans l'idéal merci de choisir le même menu pour l'ensemble des convives de la table !

Complet 92.--

Sans la deuxième entrée (Sandre) 78.-

Plateau de fromages et ses accompagnements 18.-

Amuse-bouche

Dodine de pintade, foie gras, jambon cru
et asperge blanche

Filet de sandre du lac Majeur, jus Syrah,
petit pois et émulsion des sous-bois

Navarin de canard printanier,
mousseline d'agria parfumée au foin

Cerises confites, arlette aux épices,
crèmeux à la verveine et glace pistache

Mignardises

Nous préférons manquer momentanément d'un produit,
plutôt, que de vous servir une qualité qui pourrait vous déplaire !