

Menu «instant de plaisir»



Menu en 4 plats 40,00 Euros

Menu en 5 plats 48.00 Euros

Suggestion : accord mets et vins – quatre verres de 8 Cl : 14,80€

Foie gras de canard en opéra, pain d'épices, mangue et canard fumé

ou

Tartare de bœuf Charolais aux condiments doux

*Omble Chevallier rôti sur peau, croûte de pain de mie
et salade de jeunes pousses d'épinard, persil plat assaisonné à l'huile de noix*

et/ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes et olives, jus réduit et purée de pois maraichers

Faisselle de vache de la ferme de Mabilly « St Michel de St Geoirs 38 »,

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

L'envolée du printemps

(alliance de fraise et pomme verte, sablé breton et tuile dentelle papillon)

ou

Autre dessert au choix sur la carte

Prix net service compris, tva 10%, boissons non comprises