

Menu Déjeuner

En 3 temps 85 €

* En 4 temps 105 € *

TOMATES CERISE

Doucement confites entières, eau de tomate
concentrée, glace basilic

* BROCHET DU LAC *

Tendre quenelle et crème de homard,
riz soufflé

SUPRÊME DE CANARD SAUVAGE

Céleri rôti et radis noir acidulé, prune fraîche,
jus de canard

COING

Confit dans son jus safrané, crème glacée au foin,
jus réduit au vin jaune

Découvrez notre sélection
de fromages affinés
(18 €)

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris