

Menu Déjeuner

En 3 temps 85 €
* En 4 temps 105 € *

COQUILLES SAINT-JACQUES DE «GRANDCAMP»

Laquée à l'armagnac, chou-fleur croquant et jus des bardes
comme une bordelaise

* 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

POMME ROYAL GALA

Légèrement caramélisée, crème glacée mentholée,
sauce au lait Ribot et crème crue vanillée

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