

MENU :

55 € 2 PLATS amuse + entrée + un plat + fromage + dessert
68 € 3 PLATS amuse + entrée + poisson et viande + fromage + dessert

Tous nos mets sont produits par le chef Cyril Roméro
et sa brigade, élaborés avec des produits frais !

Accord mets et vins personnalisable sur conseils
du sommelier-maître d'hôtel Grégory Corsin

☺ ☺

Terrine de foie gras de canard,
gelée au porto, salade maraîchère

☺ ☺

Lotte braisée, purée de pois cassés et jus de carottes infusé au lard
et / ou

Suprême de volaille de Bourgogne à la crème et aux morilles, vin jaune,
Garniture printanière

☺ ☺

Assiette de fromage

ou

fromage blanc à la crème

☺ ☺

fraisier

enfant -10ans :

15 € y compris une boisson à choix

☺ ☺

salade de tomates et mozzarella

☺ ☺

blanc de volaille, pommes frites maison

☺ ☺

glace ou sorbet

☺ ☺