

Menu du marché

Amuse-bouche

Opéra de cuchaule, mousse faisan et courge en fine gelée de vin cuit accompagné d'un carpaccio de faisan

Ravioli de bolets au foie gras poêlé et son jus de cuisson

Sandre du lac grillé sur une vinaigrette d'algues, huître gratinée, couscous et citronnelle tomatée

La selle de chevreuil désossée et son rouleau croustillant de civet au pain d'épices

Buffet de nos fromages affinés

Petit choix de nos sorbets

Triangle à la mousse de marrons meringué au kaki et sorbet kalamansi

182,-

Menu sans deuxième et sans les sorbets 150,-