

MENU

MARDI 20 JUILLET

30 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Gaspacho de tomates anciennes, brunoise de poivron, chips de légumes et billes pétillantes

Quenelle de brochet de la Maison Gaudet, coulis corail d'oursin gambas poêlée au whisky d'Hérisson et Cantal du producteur

Plat au choix et ses légumes

Pavé de perche aux écailles de chorizo sur brunoise de légumes poêlés, velouté crème perles de rosé et câpres acidulés

Noix de veau cidre et pomme fruit, raisins poêlés, jus à la bière brune légèrement lié

Dessert au choix

Croustillant trois chocolats, tuile pralinée, crème parfumée segments de pomelo poêlés

Vacherin aux fruits frais, noisettes caramélisées et sauce caramel

Formule enfant : **20 €**

