

MENU À 55€

Le menu doit être unique ou pré-choisi par tous les convives

ENTRÉES

Terrine de pintade fermière du Cantal, trompette de la mort, *salade de fenouil et orange*

ou

Velouté de potimarron, *raviole de scamorza fumée, réduction coco et gingembre*

PLATS

Épaule d'agneau, *boniato, échalotes, noix, dattes, sauce au sésame noir*

ou

Minestrone «Ribollita» de Toscane, *lardo di colonnata*

DESSERTS

Crème caramel, aux oeufs fermiers et dulce de leche maison

ou

Crèmeux de chocolat blanc, yaourt, glace aux fruits de la passion

FORFAITS BOISSONS

CHAMPAGNE- 12 € TTC / coupe

COCKTAIL - Gin Tonic signature 12 € TTC / cocktail

VIN AMATEUR- 1 bouteille pour 3 personnes : 13 € TTC / personne

VIN EXCEPTION- 1 bouteille pour 3 personnes : 18 € TTC / personne



MENU À 65€

Le menu doit être unique ou pré-choisi par tous les convives

AMUSE-BOUCHE

Composition du chef

ENTRÉES

Fricassée de champignons d'automne, *crème de parmesan, oeuf poché et sarrasin*

ou

Carottes des sables à la braise, *hareng et cresson d'eau*

PLATS

Coquilles Saint-Jacques à la plancha, *radicchio de trévisé, purée de céleri rave, yuzu*

ou

Pintade du Cantal, *mousseline de panais, échalote rôtie et sarrasin*

DESSERTS

Tarte Tatin aux coings, *glace au lait cru et romarin*

ou

Poire pochée au vin épicé, *crème chantilly*

FORFAITS BOISSONS

CHAMPAGNE- 12 € TTC / coupe

COCKTAIL - Gin Tonic signature 12 € TTC / cocktail

VIN AMATEUR- 1 bouteille pour 3 personnes : 13 € TTC / personne

VIN EXCEPTION- 1 bouteille pour 3 personnes : 18 € TTC / personne



Proposition végétarienne sur demande