



au Menu

Verre d'accueil et mise en bouche du chef

Foie gras marbré au cacao,
Confiture d'orange aux épices

Feuilleté au homard sauce morilles

Sorbet pommes arrosé de calvados

Mignon de veau en croûte épicée,
Jus de veau crémé,
Pommes duchesses parfumées à la truffe
Légumes oubliés

Déclinaisons autour du fruit de la passion

Café & mignardises sucrées

Prix: 149€ par personne (hors boissons)

Début de soirée 19h00.