

MENU EXPÉRIENCE
37€

Pour commencer

Oeuf poché de nos poulettes aux champignons
OU
Gnocchis au butternut

Pour continuer

Poisson du moment & ses légumes d'hiver
OU
Agneau de notre domaine à l'ail et jus corsé

*Pause fromagère**

*supplément de 8€

Assiette de fromages

Pour terminer

Poire au vin rouge du domaine
OU
Mandarine confite au chocolat

Formule

Uniquement le midi sauf le dimanche

ENTRÉE + PLAT | 28€
PLAT + DESSERT

Artisans Partisans

MENU DU CHEF

— EN 5 SERVICES 50€ —

Pour table complète

Amuse bouche

Entrée

L'Huître & son écume coco

Poisson

Poisson du moment et ses légumes d'hiver

Viande

Côte de boeuf fumée au foin

Fromage

Assiette de fromages

Dessert

Dessert du moment au choix

