

Menu des Chênes

49 €



Galantine de lapin aux pistaches et pruneaux 23 €

Compotée d'oignons rouges au Porto

Ou



Poêlée de champignons émulsion au Thym 23 €

Œuf Poché

Ou



Terrine de foie gras à la truffe 28 €



Brioche maison

Ou

Duo d'asperges de nos régions et saumon fumé maison 26€

Crème de citron vert



Carré de porcelet, pilaf de Frégotat 24 €

Granité sureau et vinaigre d'acacia

Ou



Dos de sandre, crème de crustacé 27 €

Boullgour Bio

Ou

Filet de bœuf, jus à la truffe 28 €

Pommes de terre paillasson

Ou



Plat végétarien : Falafel et sa sauce tahini 21€

Choux fleurs au saté



Assiette de fromages et son mesclun 9 €

En remplacement du dessert (sans supplément) ou en supplément +9€



Ananas rôti aux épices douces 14 €

Anis étoilées, cannelle et vanille

Ou



Assiette de chocolat en trilogie 14 €

Ou



Biscuit sablé à la framboise 14 €

Marmelade de rhubarbe aux thym frais

Ou



Aumonière de crêpes aux pommes Fuji 14 €

Jus de yuzu & yuzu confit, sorbet citron vert

