

Menu 1

*Mise en bouche de tartare de saumon
à la verveine et gingembre*

*Escalopes de foie gras de canard croustillantes
au vinaigre de cerises noires*

*Filet de bar sauvage au beurre de tomate
et caviar de basilic*

*Demi-homard du Maine braisé
et son espuma de saison*

*Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
Crumble d'épinards au fromage blanc*

Les fromages affinés du plateau

*Tatin de banane à la vanille
et sorbet canneberges*

Menu à 160.-

**

*