

Menu Privadière

ENTREE 19€ - PLAT 32€ - DESSERT 14€

1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT = 60€

ENTRÉES

. Foie gras poêlé, chutney d'abricots, abricots rôtis, crumble au thym
et petite salade

. Vitello tonnato (pièce de veau cuite sous vide) artichauts frits,
noisettes, crème à l'estragon, pickles de girolles

. Crème de petits pois, yuzu basilic, burrata, chorizo poêlé,
courgettes jaunes et tuiles de parmesan

PLATS

. Paleron de Bœuf, confit et grillé, jus de viande,
aubergines moelleuses, endives caramélisées, purée de patates douces

. St Jacques poêlées, purée de panais, fenouil confit, magret fumé,
pois gourmands et jus de viande

. Médaillon de lotte, pommes de terres rates, poivrons rouges confits,
petits légumes, crème d'ail et son écume

DESSERTS

. Financier à l'abricot, ganache chocolat blanc romarin, crumble
amande, sorbet abricot & son coulis

. Brownie cacahuètes, ganache montée chocolat noir et chocolat au
lait, caramel beurre salé, crumble cacao, sorbet noix de coco

. Assiette de Fromage

SUGGESTION DU CHEF - 39€ (HORS MENU)

. Entrecôte, girolles, petits légumes,
frites et jus de viande

Toutes nos viandes proviennent de France.

Vous pouvez obtenir la liste des allergènes en faisant une demande auprès de notre personnel.

Tarifs en Euros, Taxes & Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé * A consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de 18 ans.