

MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

Entrée

Tartare de bœuf à la thaï
OU
Raviole au homard
OU
Croquette aux fromages
OU
Quiche au chèvre et au butternut



Plat

Saumon basse température, sauce au vin blanc, tagliatelle à l'encre de seiche, julienne de légumes
OU
Canard laqué au sirop d'érable, pommes duchesse, fagot de haricots
OU
Carbonnade de cerf, frites, poire aux airelles
OU
Bœuf grillé sauce chimichurri, polenta, chicon braisé



Dessert

Tiramisu aux pommes caramélisées et speculoos
OU
Moelleux au chocolat
OU
Ile flottante
OU
Panna cotta au kaki

