

Nos menus sont élaborés par notre Chef et son équipe.
Nous attachons une grande importance à vous suggérer des produits locaux et saisonniers,
c'est pourquoi notre carte change tous les jours.

Afin de découvrir nos suggestions lors de votre venue, nous vous invitons à nous contacter.

Ce menu est un exemple.

LA CAMPAGNE ET LA GOURMANDISE

76 euros par personne

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert, mignardises

Amuse-bouche



Langoustines poêlées,
poitrine de porc confite, risotto fregola sarda,
jus de crustacés



Filet de daurade poêlée et déclinaison de poireaux,
beurre blanc au safran des Payoux



Pièce de veau cuit basse température,
lentins de chêne, pommes de terre confites au thym,
mousseline de carottes,
jus au poivre sarawak fumé



Chariot de fromages
affinés par les frères Marchand



Clémentine rôtie, gel clémentine,
brownies, mousse « Millot » et glace noisette



Douceurs de Sophie

Menu élaboré et réalisé par
Thierry Harmand et son équipe