

Menu Découverte :

39,00 euros par personne hors boissons

Mousseline de coquillages servie comme une tourte et son émulsion

ou

Omelette et cèpes du Sidobre

ou

Terrine de Foie Gras maison

** * * **

Poisson du Jour, brandade à l'ail rose

ou

Déclinaison de Cochon de La Bonicarde et haricots blancs

ou

Filet de Veau à la truffe d'été et légumes du marché

** * * **

Dessert du Pâtissier

ou

Assiette de fromages

ou

Moelleux aux marrons et agrumes

ou

Café Gourmand

Menu Dégustation :

60,00 euros par personne hors boissons

Menu en 5 temps, composé pour l'ensemble de la table, par le Chef comprenant :

Foie Gras-Poisson-Viande-Fromage et Dessert

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 25 euros par personne en supplément

Menus Enfants :

- *Pour les plus grands : 19 euros (petites portions du menu Découverte)*
- *Pour les Pitchouns : 8 euros (viande ou filet de poisson)*