

Menu Découverte 5 plats



Les mises en bouche



Terrine de foie gras d'oie et canard au cacao et rhubarbe, tranche de brioche faite maison



Truite saumonée confite, neige de concombre et sauce oseille



Œuf parfait au vert



Agneau rôti à l'artichaut

Ou

Filet de rouget grondin, fenouil, olives Taggiasche



Crème brûlée à la violette, sorbet miel mille fleurs

Menu Découverte 4 plats



Les mises en bouche



Terrine de foie gras d'oie et canard au cacao et rhubarbe, tranche de brioche faite maison



Truite saumonée confite, neige de concombre et sauce oseille



Agneau rôti à l'artichaut

Ou

Filet de rouget grondin, fenouil et olives Taggiasche



Crème brûlée à la violette, sorbet miel mille fleurs