

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Terrine de foie gras maison rafraîchit à la rhubarbe

“Vitellus” pois et chanterelles, réduction gourmande de volaille

Filet d’agneau et poireaux cuisiné à la moutarde de Meaux

OU

Dos de cabillaud poché, duo de céleris

Assiette de fromage

“Soupe” froide de fraise parfumée au basilic et éclats de pistache

Menu complet // 85.-

Menu sans fromage // 75.-