English menu

Starter

Steamed salmon maki,
delicately seasoned creamy leeks

Main course

Steamed sea bass fillet, cauliflower tatin, snow peas,
creamy Parmesan sauce
or
Slow-cooked guinea fowl breast,
pumpkin galette, oyster mushrooms, porcini
reduction
or
Grilled beef cut, shiitake mushrooms, parsnip purée,
oven-roasted baby potatoes, morel sauce (+€10)

Cheeses

Selection of aged cheeses (+€8)
(Comté, Saint-Nectaire, goat's milk tomme)

Dessert

Apple Tarte Tatin,
chocolate "finger rocher royal"

Menu français

Entrée

Maki de saumon vapeur,
crémeux de poireaux délicatement assaisonnés

Plat

Filet de bar vapeur, tatin de choux fleur,
pois gourmands, onctueux de parmesan
ou
Suprême de pintade cuisson basse température,
galette de potimarron, pleurotes, réduction de cèpes
ou
Pièce de boeuf rôtie au grill, shitaké, purée de panais,
petites rates au four, sauce Morilles (+10€)

Fromages

Sélection de fromages affinés (+8€)
(Comté, Saint-Nectaire, tomme de chèvre)

Duo de desserts

Tatin de pommes,
finger rocher royal chocolat