Le menu 4 services

Les amuses bouches d'accueil

La dégustation

Les St Jacques de Dieppe très légèrement fumées
juste poêlées, pommes de terre
vinaigrette de pommes granny

Le turbot sauvage atlantique,
Jus de langoustines au whisky tourbé,
Poêlée de cèpes

Le plat (choix unanime) :

Le coq faisan en deux recettes :
Les suprêmes cuits sur la carcasse
Sauce Fine Champagne, pommes amandine
Airelles, pomme et rave
Les pattes en saucisse à la brabançonne
chicon au jus, pommes persillées
ou
Le dos de chevreuil en noisettes (+ 20€)
Chou rouge, chicon, rave, poire au vin d'épices,
Airelles, champignons,
Jus de chevreuil au cassis, pommes dauphine

Le dessert du moment

-175€-

Accompagnement d'une sélection de beaux vins : 115 €
Ou le verre de 12.5 cl : 30€

En option : Nos fromages 25€, avec vin 20€

Notre chariot de desserts de comptoir et mignardises
Les soir vendredi et samedi, le dimanche midi
Les jeudi et vendredi midi sur réservation

Aucun changement possible dans les menus