

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Découverte

(Servi uniquement à l'ensemble de la table et sur réservation)

Coupelle apéritive

Une petite mise en appétit qui vous ouvrira les papilles...

*** **

Salade tiède de noix de Saint-Jacques et sa gamba sauvage légèrement fumée,
cappuccino de gambas avec son nuage au piment d'Espelette...

*** **

Petit gâteau de Lotte à la vanille Bourbon de Madagascar Bio,
fine crème de potimarron, oignons rouges en tempura et croustillant au charbon végétal...

*** **

Dos de sébaste rôti sous sa peau avec sa crème de Boursin aux fines herbes,
sur un lit de spaghetti de légumes croquants et sa frite de polenta au parmesan...

*** **

Le filet de biche rôti, sauce poivrade et crumble aux spéculoos,
accompagné de sa jardinière automnale et sa cassolette de pomme de terre gratinée...

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+15 euros)

*** **

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert qui vous donnera envie
Qu'il soit chocolaté ou fruité...

ou

Notre traditionnelle crème brûlée,
Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu Découverte 6 services

79 euros

Coupelle apéritive, 2 entrées, 1er plat, 2ème plat et dessert - uniquement, sur réservation

Notre sélection de vins + une coupe de bulles offerte (un verre de vin par service hors dessert = 4 verres + 1 coupe)

36 euros

Fromages à la place du dessert +7 euros

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer

Toutes les préparations sont préparées avec les meilleurs produits et avec amour dans notre cuisine...

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avvertir à la réservation

Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié.