

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...

*** **

Briquette de mousse de foie gras et ses copeaux de magret de canard séché au gos sel,
Terreau végétal au cacao intense Van Houten, pickles de légumes racines au miel...

*** **

Cannelloni de scampis Black Tiger, butternut grillé et jeunes pousses de radis Sango,
accompagné de sa bisque de petites grises de nos côtes... (crevettes grises)

*** **

Dos de Cabillaud, compotée de potimarron rôti à la sauge de notre jardin
risotto de Frégulo Sarta légèrement toasté et sa sauce vin blanc légèrement truffée...

*** **

Emincé de filet de biche aux champignons sauvages du moment, (suivant arrivage)
accompagné de son gratin de salsifis et de ses pommes de terre Sarladaise...

*** **

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 avertir à la réservation

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