

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Découverte

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

Petite dégustation

Coupe de bulles offert avec la sélection vin

*** **

Alliance d'asperges blanches et Vertes du pays,
Saumon mariné à l'aneth façon Gravad Lax à la Suédoise...

*** **

Notre fleur de courgette farcie d'une fine mousseline de Perche,
Brunoise de courgettes relevée au curry doux et son beurre citronné...

*** **

Filet de Sébaste coulis au cresson des fontaines,
aubergine préparée de deux façons, Grillée et en Caviar...

*** **

Suprême de Pintade rôtie aux herbes aromatiques de notre potager
Printanière de légumes, petites grenailles...

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+14 euros)

*** **

Tulipe nougatine aux fraises du pays accompagnées de sa crème au Kalamansi...
Le Kalamansi est un agrume d'Asie qui serait issu d'un croisement entre le Kumquat et le mandarinier.

ou

Notre traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon Biologique de Madagascar,
Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu Découverte 5 services (uniquement, sur réservation)

75 euros

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

35 euros

Entrée ou fromages à la place du dessert +6 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.