

Menu Dégustation 69€

Une succession de 7 plats pour l'ensemble de la table.
Uniquement vendredi et samedi soir (jusqu'à 20h30), dimanche midi (jusqu'à 13h30).
Notre sommelier, M. Gaboriaud, peut vous proposer un accord mets vins

Amuse-Bouche

Le foie gras mi-cuit

Retour de pêche

Suggestion viande du Chef

Granité du moment

Duo de fromages

Dessert du Chef

Menu Petit Palais 17€

Jusqu'à 10 ans

P L A T S

Filet de turbot, moelleux de pommes de terre

Filet de veau, moelleux de pommes de terre

Boudin noir de Mortagne « maison », marmelade de pommes et courges au Cidre,
sauce vierge au Balsamique de Cidre, noisettes et raisins

D E S S E R T S

Poire pochée au safran, brownie au chocolat gingembre,
grué de cacao et sauce chocolat

Délice de semoule à la fève Tonka, pommes caramélisées, glace noix de Pécan

Duo de glace et sorbet