



Menu « Petit-Fils »

Quelques mises en palais

Le croustillant de foie gras d'oie maison au pain d'épices,
Déclinaison sur la figue

Le poisson du jour poêlé, nage au coulis de crustacés,
Petits légumes, shiso

Le suprême d'une poule faisane,
Jus à la brabançonne, garnitures de saison

L'assiette de fromages affinés
(Sup € 13.00/avec le vin € 19.00)

En remplacement du dessert (sup € 8.00/ avec le vin € 14.00)

La poire Conférence en crumble, glace à la vanille givrée...

€ 55,00 en trois services (*sans l'entrée chaude)
€ 68,00 en quatre services

Forfait vins

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00

Le menu est servi pour l'ensemble de la table

A partir de 6 personnes,
nous ne travaillons qu'autour du menu Petit-Fils