



Hommages Savoureux

Reine Patience

⌘

Ravioles de Homard aux Fleurs de Carthame

ou

Mosaïque de Saumon à l'Aneth, Légumes Marinés

ou

Risotto de Céleri Rave, Pleurote de Panicaut, Pomme Granny Smith

ou

Terrine de Foie Gras de Canard Frais, Chutney de Fruits

ou

Omble Chevalier des Lacs, Poché, Tarte Fine aux Petits Pois

⌘

Filet de Truite Saumonée, Beurre Blanc

ou

Bar de Ligne Doré au Pesto Rosso

ou

Dos de Cabillaud Poêlé, Suc de Volaille

ou

Carré d'Agneau Rôti à la Fleur de Thym, Vrai Jus - NZ

ou

Noisettes de Veau, Façon Forestière – FR

ou

Souris d'Agneau, Mitonnée à l'Ancienne - NZ

⌘

Fromages de Nos Belles Régions « Fromagerie Tête d'Or »

⌘

Péché Mignon & Friandises Exquises de Chez Nous

Les initiales en fin de ligne, indiquent l'origine des viandes proposées / Les mets proposés dans le menu peuvent être servis à la carte

52 euros