

MENU GARGANTUA

servi uniquement le soir et week-end

29 €

- ◆ Tranche de Foie gras de canard mi-cuit au cacao amer, compote d'échalote au vin rouge
Ou
 - ◆ Saumon mariné façon «Gravlax» à la betterave rouge et sa larme
 - ◆ Céviche Péruvien de crevettes, citron vert, oignon rouge, tomate, et coriandre
-

- ◆ Dos de lieu jaune en croute d'ail des ours
Ou
 - ◆ Suprême de poulet fermier d'Auvergne Label Rouge, contisé à l'estragon
Cuit en basse température
Ou
 - ◆ Picanha de bœuf doré au beurre, sauce bordelaise
-

- ◆ Assiette de fromage
Ou (Et supplément de 4 €)
- ◆ Dessert au choix de la carte

** Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce et garniture de saison*