

Mise en bouche du Chef

Velouté de potimarron à l'huile de truffe blanche

Salade folle de homard du Maine,

Pomelos, pomme Granny et œufs de lompe

Pavé de veau en cuisson douce,

Pomme Macaire aux amandes et châtaignes, petits légumes,

Jus corsé aux éclats de morilles

Parfait glacé orangettes et grué de cacao

Crèmeux au chocolat lacté et caramel



*Bonne et Heureuse
année 2023 !*

Sur réservation jusqu'au 23/12 au 03.84.73.07.54