



MENU

75€ EUROS

BOUCHÉES

INSPIRATION DU CHEF

ENTREE

FOIE GRAS EN 3 FAÇONS

OU

SAINT-JACQUES PANÉES AU BEURRE DE PERSIL, CRÈME DE BETTERAVE

PLAT

FILET DE VEAU, GAUFFRE DE COURGETTES ET PARMESAN, CAVAIR
D'AUBERGINES ET SON JUS DÉGLACÉ

OU

NAGE DE HOMARD JUSTE SAISI

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA LAITERIE GILBERT DE MIOS
(SUPP 12€/PERS)

DESSERT

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE VALRHONA EN PARIS BREST, CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT

OU

DÉCLINAISON AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

