



## MENU DÉCOUVERTE

*En 3 services*

**ENTRÉE**

+

**PLAT**

+

**DESSERT**

**85,00 €**

*Prix par convive*

Menu pour l'ensemble de la table

## MENU PRESTIGE

*En 5 services*

**LE THON ROUGE**

*En lomo d'épices, fraises en vinaigrette*

+

**L'ORMEAU**

*Gratiné dans la coquille, tomate fraîche*

+

**LE VEAU**

*La pomme de ris rôti aux condiments, artichauts*

+

**LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS**

+

**LA FRAMBOISE**

*En feuilleté, crème chaude à la vanille*

**149,00 €**

*Prix par convive*

Menu pour l'ensemble de la table

## MENU AU FIL DES SAISONS

**69,00 €**

*Prix par convive*

*Menu au déjeuner hors week-end et jours fériés*

*Possibilité d'avoir Une Sélection de Fromages Affinés avec le menu "Au Fil des Saisons" pour supplément de 19 €/pers.*

**Christophe POIRIER - Chef de Cuisine**  
**1\* Étoile au Guide Michelin**  
**Lauréat du 65<sup>ème</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné**