

M E N U

MISES EN BOUCHE

POMME DE TERRE ET CAVIAR

SAUMON D'ECOSSE FUMÉ MAISON, ŒUFS DE SAUMON FAÇON MAKI

TERIAKI DE BŒUF LA BERJALLIE AU SÉSAME

NEM DE REBLOCHON ET MIEL

PATA NEGRA

CROQUE TRUFFE

ENTRÉE

MARBRÉ D'ASPERGES ET FOIE GRAS , PAIN BRIOCHÉ

POISSON

PAVÉ DE CABILLAUD, RISOTTO ASPERGES ENCRE DE SEICHE

VIANDE

DUO DE VEAU LA BERJALLIE ET DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

DESSERT

LES DOUCEURS DE CORALIE

Excellente dégustation

LES CHEFS

PIERRIC SALLEMAND
CORALIE SUQUET