



MENU DU CHEVALIER 40€

FOIE GRAS DE CANARD TRADITION, COMPOTEE DE GRIOTTES

BRIOCHE MAISON TOASTEE

OU

TARTARE DE MARLIN ET PAPAYE, CITRON VERT

CORIANDRE, PARFUM PISTACHE



ONGLET DE VEAU ET SON JUS REDUIT AUX SHIITAKEES

LEGUMES DU POTAGER

OU

DOS DE CABILLAUD CUIT EN FEUILLE DE BANANIER

CONCASSE DE TOMATES EPICES



FROMAGE SELON DESIR



LA BRIOCHE PERDUE CUITE AU FOUR

FRUITS DU MOMENT

OU

LA PAVLOVA : COLLECTION « PRINTEMPS/ ETE »

