

DINNER

-Smørrebrød-

Table & cave

TASTING

- Raviole de Chèvre de Mr GUILLOU,
Crèmeux de Céleri, Coppa Bretonne,
Ecume de Noisettes Grillées • **12€**

- Asperges Vertes Fondantes, Feuilleté,
Sauce Hollandaise, Pâte de Citron • **14€**

- Suprême de Pintade Fermière,
Couscous de Blé Vert Fumé & Grillé aux Petits Légumes,
Jus Parfumé au Curry à l'Ancienne • **22€**

- Filet d'Ombre Chevalier,
Cocotte de Légumes Printanier,
Crumble d'Amandes Fumées,
Emulsion d'Anguille • **21€**

- Gaufrette au Miel de Châtaignier "Chez Samuel"
Gelée à l'Orange Sanguine,
Crème Glacée au Pain d'Epices • **10€**

- "Petit Lu",
Maras des bois,
Crèmeux Pistache,
Sorbet Milkshake Fraise • **9€**

Entrée • Plat • Dessert : **33€**

Assiette de Fromages : (5€ supp menu) • **8€**

- Polpette d'Escargots des "Bouchures",
Emulsion à l'ail des Ours • **18€**

- Bar Contisé au Jambon Serrano en Croûte de Pain,
Artichaut Poivrade Cuit en Barigoule,
Jus aux Olives Kalamata & Moëlle Fumée • **25€**

- La Pièce d'Agneau "Label Rouge du Bourbonnais",
Gratin Dauphinois "Grand-Mère",
Confiture d'Echalotes au Thym,
Jus Parfumé au Foin • **26€**

- Assortiment de Fromages

- Tarte Moderne en Textures de Chocolat "Oricao"
De la Maison Weiss,
Crème Glacé Cantuccini - Café • **11€**

- Gaufrette au Miel de Châtaignier "Chez Samuel",
Gelée à l'orange sanguine
Crème Glacée au Pain d'Epices • **10€**

"Petit Lu"
Maras des bois, Crèmeux Pistache,
Sorbet Milkshake Fraise • **9€**

Menu 4 Touches : **46€**

Entrée + Poisson ou Viande + Fromage + Dessert

Menu 5 Touches : **55€**

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

«Expérience Tasting & Vins»

Disponible sur la Carte des Vins

Prix net T.T.C en Euros