

Dessert



Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou crème

7
€



Concerto de douceurs de Frantony

12
€



Délice fruité framboise, litchi rose, crème ivoire et coulis bariolette

9
€

Boissons



Half a bottle of water

5
€

Starter



Carpaccio de lotte fumée, safranée au citron vert et son espuma au lait de coco et légumes marinés

14
€



Foie gras de canard cuit au torchon, aiguillettes snackées et confiture de tomate verte au piment d'Espelette

19
€



Verrine de champignons, poêlée d'escargots en persillade croustille aux céréales

12
€

Main Course



Haut de cuisse de chapon au riz de veau et sa tatin de boudin blanc à la truffe

20
€



Saint-Jacques rôties à la poitrine de lard fumé et tagliettes à l'encre de sèche et jus de volaille réduit

21
€



Filet de boeuf à la plancha, sauce morilles et sa cassolette de gratin à la crème

31
€

Alcoholic Beverages



Bottle of Champagne

Café



Coffee

3
€

Non classé



Glass of Champagne



Bottle of Water



Bottle of Wine



Glass of Wine

7
€