

## Menu Découverte

70€



Mise en bouche



Truite en gravlax au poivre Timut, courgettes jaunes et vertes, avec la fleur juste assaisonnée, crème fermière.



Risotto Carnaroli à la bisque et aux parfums d'estragon, écrevisses juste raidies.



La volaille fermière en deux façons : le suprême à la peau croustillante et un cromesquis de cuisse confite, blettes, girolles, sauce suprême et caramel de bière brune.



Abricots de saison crus & cuits, ganache montée au chocolat Gianduja, tuile au grué de cacao, sorbet abricot et romarin



Sélection de vins « découverte » à 35 euros par personne

*Notre menu est servi pour la table entière*