



Menu « Gourmand »

55€

Foie gras d'oie maison,

Chutney de mangue au gingembre

Noix de Saint-Jacques,

Orge perlé et brunoise de légumes,

Sauce homardine

Dos de cerf et sauce aux épices douces,

compotée de pommes et figues, purée de panais

Forêt noire revisitée au kirsch

*Menus élaborés par **Fabien MENGUS**
en collaboration avec Jean-François ROYER*

Sous réserve d'éventuelles modifications

Prix net en euros – Service compris