

La Retraite Sentimentale - (1900)

70 €

Eveil des Papilles



Cannelloni de Truite au Chou Rouge, Algues Nori et Bouillon de Légumes aux Agrumes



Saint Jacques en deux façons, Risotto de Coquillages au Safran

Ou

Suprême de Pigeon Rôtis contisé à la Truffe, Légumes Anciens et Sauce Bordelaise à la Moutarde
Violette de Brive



L'Agrume et le Jasmin, Alfajor et Tuile de Fromage Blanc

- Nos menus peuvent être adaptés en fonction des allergies ainsi que des régimes spéciaux -

L'Histoire de Bel Gazon - (1930)

90€

Eveil des Papilles



Foie Gras de nos régions, Chocolat « Guanaja » 70% et Truffe de nos régions

Et

Cannelloni de Truite au Chou Rouge, Algues Nori et Bouillon de Légumes aux Agrumes



Saint Jacques en deux façons, Risotto de Coquillages au Safran

Ou

Suprême de Pigeon Rôtis contisé à la Truffe, Légumes anciens et Sauce Bordelaise à la Moutarde violette de Brive



Dans l'esprit d'une Crêpe Suzette, Glace Vanille, Flambée au Grand Marnier

Et

L'Agrume et le Jasmin, Alfajor et Tuile de Fromage Blanc

- Nos menus peuvent être adaptés en fonction des allergies ainsi que des régimes spéciaux -

La Naissance du Jour - (1928)

130 €

Eveil des Papilles



Foie Gras de nos régions, Chocolat « Guanaja » 70% et Truffe de nos régions

Et

Cannelloni de Truite au Chou Rouge, Algues Nori et Bouillon de Légumes aux Agrumes



Saint Jacques en deux façons, Risotto de Coquillages au Safran

Et

Suprême de Pigeon Rôtis contisé à la Truffe, Légumes anciens et Sauce Bordelaise à la Moutarde violette de Brive



Plateau de Fromage du « Bois d'Amalthée »



Dans l'esprit d'une Crêpe Suzette, Glace Vanille, Flambée au Grand Marnier

Et

L'Agrume et le Jasmin, Alfajor et Tuile de Fromage Blanc

- Nos menus peuvent être adaptés en fonction des allergies ainsi que des régimes spéciaux -