

Nos suggestions.

*proposées par
Williams et Audrey Jacquier*

Selon arrivage

Ces plats peuvent être inclus dans le menu Cuisine en Scène avec un supplément (+)

	Carte
• Os à moelle gouttière rôti à la fleur de sel (2 pièces)	17,00€
• Foie de veau poêlé au vinaigre de framboise, mitonnée de légumes de saison	27,00€
• Ris de veau cuit en cocotte (+10€)	37,00€

Gibiers selon arrivage

• Pigeon (+8€)	35,00€
• Colvert (pour 2 personnes)	70,00€
• Grousse	35,00€
• Lièvre à la royal (sur réservation 72h à l'avance, pour 4 personnes)	50,00€/pers

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.