



Menu 42€

Assiette de foie gras maison chutney et toasts

Gravlax de saumon maison beurre citron estragon
toasts

Velouté de butternut éclats de marrons et comté

Crème brulée au bleu d'Auvergne poires et noix

Souris d'agneau confite jus au miel

Suprême de poulet aux morilles

Blanquette de cabillaud crème safranée

Côte de veau à la crème de cèpes

Carte des desserts

