



Menu *Prémises de printemps 2025* */ 2026*

-ENTRÉES : 15 €

Tataki de bœuf, radis long et condiment miso.

Escargots poêlés aux éclats d'amandes, crème de champignons, émulsions de crème d'ail, huile de persil.

Velours de poireaux et pdt, coquillages au beurre truffé, iode végétal.

-PLATS : 28 €

Filet de pintade, carottes et ail noir.

Andouillette 5A croustillante, légèreté de salsifis, jus corsé.

Dos de cabillaud terre et mer, topinambour crémeux & craquant, jus au vin rouge.

-DESSERTS : 12 €

*Crêpe légère, pommes caramélisées, crème fouettée et noix de pécan.
Fraîcheur ananas, coco et mélisse.*

Accord chocolat, café, Baileys