

Menu Tradition

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

89 €

Prélude



Foie gras de canard mi- cuit,
semoule croquante de pomme et céleri



Huîtres de la famille Boutrais cuisinées au beaujolais,
étuvée de champignons



Poulet de Bresse rôti au curcuma,
carotte fane confite dans un jus corsé



Interlude



Crèmeux chocolat au lait et pamplemousse au poivre Uda,
biscuit sablé au beurre de Bresse



Epilogue

Notre sélection de fromages affinés par Yoan Ranc,
fromagerie l'Art des Choix

15 €

-Prix nets & taxes comprises-

*Nos viandes sont d'origine française ou nées,
élevées ou abattues dans l'Union Européenne*

