

Menu Clair de lune

Tataki de longe de Thon maison, « kimichi » de chou chinois,
émulsion de petit pois aux gingembre et lait de coco, tuile de riz
soufflé maison

Ou

Croute de champignons et morilles à la crème fraîche
Aux senteurs de Savagnin

Escalope de veau forestière

Ou

Filet de Sandre au Vin Jaune
Garniture de légumes du moment

Trianon croustillant praliné au chocolat

Ou

L'entremet exotique de notre pâtissier