

Sur réservation

Privilège

Menu de Octobre 2026

Vendredi 10 soir, Samedi 11 soir et Dimanche 12 midi

Samedi 24 soir, et Dimanche 25 midi

Samedi 31 soir, et Dimanche 01 Novembre midi

Amuse bouche du Chef

Entrées

Ravioles de Champignons, crème légère au Thym

Champignons de Paris et Pleurotes poêlés
Copeaux de Fromage affiné

ou

Poireaux tièdes, vinaigrette à la Moutarde à l'ancienne

Jambon cru croustillant, pickles d'Oignon rouge
Et Huile de persil

60 €

Plats

Filet mignon de Veau rôti, jus à la Bière ambrée

Chou rouge braisé aux épices
et gratin de Pommes de terre

ou

Dos de Cabillaud rôti, beurre noisette aux Câpres

Mousseline de Panais, bouquets de Chou-fleur dorés
Et Sarasin croustillant

Dessert

Pomme rôtie au four, Sabayon au Calvados

Cœur aux Raisins secs et aux Amandes, jus de cuisson réduit

ou

Mont-Blanc en verrine

Crème de Châtaigne, Meringue croquante et Chantilly à la Vanille

Café et ses Mignardises