



Menu de la Fête des Mamans

Caviar box à la truffe

Macaron au foie gars

Panacotta d'asperges blanches, saumon fumé

Pressé de foie gras , gelée à la façon d'une bistoule

Les belles asperges blanches de Raimbeaucourt, émulsion de haddock, crumble citron

Le quasi de veau basse température, vrai jus de veau réduit, croustillant, purée carotte ananas

ou

Le filet de bar rôti, poêlée de petits légumes verts et asperges, artichauts

L'assiette de fromages fermiers affinés
(supp. 14€)

Fantaisie Fraises rhubarbe

Le menu avec l'entrée froide : 65€	Accord mets et vins du sommelier : 34€
Le menu avec les deux entrées : 72€	Accord mets et vins du sommelier : 38€
Le verre de vin sélectionné par le sommelier à partir de 10€	

Le menu tout compris avec l'entrée froide : 121€
(Champagne grand cru, whisky 12 ans, la sélection du sommelier, eaux et café mignardises)

Le menu tout compris deux entrées : 136€
(whisky 12 ans ou champagne grand cru, vins, eaux et café mignardises)

Menu des bambins : 22 euros moins de 12 ans (saumon fumé ou terrine maison puis, filet de poisson sauce citron purée, ou tagliatelles carbonara et coupe de glaces fantaisie)