

Menu

Apéritif

Coupe de champagne Cheurlin Dangin accompagnée de sa gougère au chaource

Entrée

Foie gras de canard entier mi-cuit maison, confiture de figue et bourgeon de cassis

ou

Ceviche de daurade, cerises fraîches et estragon

Plat

Notre fameux filet de bœuf charolais, sauce au poivre et au cognac, frites fraîches

ou

Bar rôti sur peau, sauce au champagne, petits légumes de saison

Dessert

Croustillant praliné de Pascal Caffet*

**Champion du Monde des Métiers du Dessert*

ou

Tiramisu authentique à la framboise, crème légère au mascarpone

Café ou Thé

