

MENU 26

(entrée + plat + dessert / 26 €)

Entrées

Pressé de confit de canard marbré au foie gras, confiture et pickles d'oignons rouges
Cromesquis de motin charentais, salade de lentilles et choux rouge croquant
6 huîtres Fine de Claire n°3 et leurs grillons

Plats

Médailillon de sous noix de veau rôti, figues fraîches et jus court au thym
Le retour de la criée au "goût du jour"

Desserts

Crème brûlée et cognac Vsop, suprême d'orange
Poire pochée, financier noisette et glace pralinée