

Du 9 au 16 mars 2010

Le menu du soir

Noix de Saint Jacques et endive de pleine terre, bouillon froid panais - vanille

Orge perlé et cresson, jaune de œuf confit et citron

Bar et rattes, laurier et aneth

(*) Ris d'agneau de lait et ormeaux, betteraves brûlées et cardamome

Canette de Challans et blettes, purée de topinambours caramélisés

(*) Carottes et abricots, Picodon et pain fumé

Tarte sablée Alpaco, pâte de bergamotes
Ananas confits et meringues, pruneaux et sorbet de lait

Menu 5 plats 38 €

(*) Menu 7 plats 50 €