

SE FAIRE PLAISIR

Jambon Juan Pedro Domecq Pata Negra « 42 mois d’Affinage », coupe en salle, 100 grammes	37.00€
Risotto de petit épeautre Bio de M. Piat à la tomme du Vercors	17.00€
Quasi de veau de Frédéric, purée de pommes de terre au beurre demi-sel, jus à la truffe	37.00€
Pintade fermière d’Edmont Quentin à la rôtissoire, pommes de terre délicatesses au thym, jeunes pousses de M. Raillon <i>Servi pour 2 ou 4 personnes uniquement</i>	24.00€/ personne
Assiette de fromages, amandes de M. Lauzier	8.00€
Les madeleines au miel de lavandes de Maxime Bouchet servies tiède	9.00€
12 pièces	5.00€
6 pièces	
Dessert au choix (dans nos menus)	11.00€