

MENU « LA RECONCE »

Entrée, plat au choix, dessert **52€**

Entrée, poisson, viande, dessert **62€**

Mise en bouche

Foie gras de canard mi cuit aux figues,
pain moelleux, gel au vinaigre de xérès

Semi-cooked duck foie gras with figs, soft bread, sherry vinegar gel

Omble chevalier rôti sur la peau,
mousseline aux champignons en lamelle de betterave, fumet de cèpes crémé
*Roasted Arctic char on the skin, Mushroom mousseline with beetroot slices,
creamy porcini mushroom stock*

et/ou

Longe de veau en croûte d'amande,
raviole de ris de veau caramélisé, jus tranché à l'écume de lard
*Veal loin in an almond crust, caramelized sweetbread ravioli,
sliced jus with bacon foam*

Notre sélection de fromages

supp 5,50 euros

Nos desserts aux choix à la carte