

MENU " ESCALE GOURMANDE "

Patience cuisinée

Coquilles St-Jacques,
Carpaccio
Olive, citron, fines herbes du potager.

Cèpes,
Ravioles, champignons du Loch,
Tomme du Léry, Serrano,
Roquette, huile de noisette.

Bar sauvage,
Artichauts, moules, estragon.

OU/ ET/

Ris de Veau saisis,
Viennoise de châtaignes,
Panais.

Chariot des fromages locaux.

Dessert à choisir à la Carte.

65€ OU

80€ ET