



Menu découverte

28 €

Mise en bouche

La tomate dans tous ses états en quatre préparations

Ou

*Le velouté « glacé » de cocos blancs au curry,
brunoise de canard fumé et huile de noisettes « Leblanc »*

Ou

*Le pressé de foie gras de canard « mi-cuit » des Domaines de Limagne aux poires séchées,
gelée d'Aligoté aux pommes et toast brioché (sup. 3 €)*

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

- *le verre de Montagny « Vendanges de novembre » 2002 à 6€*

*Meli melo de légumes et gambas,
cappuccino de petits crabes et germes de légumes*

Ou

*La noix de veau de lait sélectionné par Guy Berny, cuite au sautoir,
mini ratatouille*

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier »

Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème

Le choix dans la carte des gourmandises

Le pain est réalisé chaque jour par nos soins