



MENU « Corps de Garde »

Disponible le soir uniquement, dimanche midi et jours fériés

Menu complet : **41.00 €**

Formule entrée et plat ou plat et dessert : **32.50 €**

Prix net TTC hors boissons

.....

Jambon cru ibérique Cebo de Campo, figue et crème de vinaigre balsamique
Ou

Tartare de saumon Label Rouge, pomme verte, perles de yuzu et nori

—————

Dos de cabillaud et pancetta, sauce homardine,
coco de Paimpol et pak choï

Ou

Ballotine de pintade, sauce aux morilles et savagnin du Jura,
purée de pommes de terre et blettes

—————

Crèmeux de châtaigne à l'anis étoilé, tartare d'ananas et sorbet coco
Ou

Tarte au chocolat noir Guanaja, griottes sauvages et crème Chantilly
Ou

Assiette de trois fromages de la région



Vins en accompagnement du menu : 19 € par personne (3 verres de 100 ml)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

.....