

Menu Dégustation
45 € nets et ttc
(Servi pour l'ensemble de la table)

Ravioles d'huîtres chaudes au champagne

ou

Carpaccio de St.Jacques à l'huile de combawa, sucrine au pamplemousse confit et réduction de vin rouge aux épices

Steak de lotte doré, crayons de poireaux au beurre d'huîtres et caviar d'Aquitaine

«Chateaubriand » de foie gras de canard rôti aux poires et aux griottes

Mi-cuits au chocolat noir et petit sorbet à l'orange aux écorces boisées

Michel GANGNEUX et Sébastien BOULAY vous proposent une cuisine à la fois traditionnelle, moderne et créative.