

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

*Ravioles de truffes de Richelieu, bouillon de volaille au foie gras et coriandre fraîche*

*Noix de St. Jacques dorées au beurre, mousseline d'ail capuccino, quelques fèves et jus de poulet rôti*

*«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.*