

Menu Dégustation

45 € nets et ttc

(Servi pour l'ensemble de la table)

Cœur de ris de veau fumé au bois de hêtre en carpaccio, mesclun et radis rose à l'huile d'olive vanillée et pesto citron vert

Homard de nos côtes aux fèves et aux morilles, beurre coraillé, et écume de lard

Foie gras de canard aux deux façons, en tournedos poêlé, bulbe de fenouil au beurre frais pour l'une et en petite soupe shiso de canard pour l'autre

Chèvre frais et œuf de caille au poivre du Penja, beurre de truffes et bouillon chaud d'oignon jaune (supplément 5€)

Macaron et miroir aux framboises, verrine de chocolat blanc et son hypocras pailleté

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