

Menu Georgette

Pâté en croûte de volailles et foie gras

Poultry and foie gras «Pâté en croûte»

Ou/Or

Œuf Parfait, cappuccino de champignons

Soft egg, with mushrooms foam

Cabillaud à la vapeur d'agrumes

Emulsion de pommes de terre

Cod fish steamed with citrus flavor and potatoes foam

Ou/Or

Suprême de volaille Champenoise rôti

Déclinaison d'artichauts

Roasted chicken from our region with artichokes

Canelé enrobé de Dulcey, Glace vanille

Canelé with dulcey chocolate and vanilla ice cream

Ou/Or

L'orange sanguine, crémeux citron et glace persil

Bloody orange, lemon and parsley ice cream

39 euros

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Raviole ouverte de tourteau

Fenouil, émulsion de carapace au curry

Crab ravioli and fennel, shell foam with curry

Turbot de Roscoff

Turbot fish from Roscoff

Pièce d'agneau rôtie, asperges vertes cuisinées
au lard de porc noir de Bigorre

Piece of lamb, green asparagus cooked with ham

Crémeux miel, croustillant cacahuète

Honey cream cake and crispy peanut

49 euros

Menus servis uniquement au dîner et le week-end (Selon arrivage)

Dinner and week-end menus (Depending arrival)