
Menu Georgette

Fraîcheur de haricots verts, amandes et cerises
Croustillant de pied de cochon
Green beans salad, almonds and cherries with fried pork feet

Ou/Or

Biscuit de Sandre, arc en ciel de radis
Condiment à la baie rose
Pike fish mousse, radish rainbow with pink pepper

Saumon confit
Emulsion de pommes de terre
Candied salmon and potatoes foam

Ou/Or

Carré de Porcelet
Déclinaison d'artichauts
Rack of young pork with artichokes

La fraise en cascade
Compoté de rhubarbe au gingembre
Strawberry and rhubarb compote ginger flavour

Ou/Or

Le chocolat et la noisette en différentes textures
Glace «Caraïbes 66%»
Chocolate and hazelnut cake, «Caribbean 66%» ice cream

45 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

Cabillaud aux vapeurs marines
Emulsion de pommes de terre
Cod fish with potatoes foam

Ris de veau doré au sautoir
Girolles, amandes fraîches, cerises acidulées au sureau
Sweetbread, chanterelles, fresh almonds
Cherries with elderflower flavour

Un retour en enfance, «Petit LU» Framboise - Pistache
Fall back into childhood, «Petit LU» Raspberry - Pistachio

65 euros

-Toutes nos viandes sont d'origine française – Tous nos plats sont faits maison - Menu enfant sur demande
- Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur – Prix TTC, service compris