

M E N U
B I B G O U R M A N D

Le velouté de potimarron,
œuf de ferme poché, châtaigne et chicon

La terrine de foie gras maison,
confit d'oignons et brioche

Ou

Les 6 huitres creuses

Les noix de Saint-Jacques snackées,
risotto de céleri, sauce vanille

Le filet de biche Grand-Veneur,
aligot à la tomme de Sugny, panais

Le Koba, marron, macaron vanille
et sorbet prune

4 services : 50€
Sélection de vins : 24€

5 services (entre les) : 70€
Sélection de vins : 30€

En supplément

L'assortiment de fromages 15 €
Verre de vin assorti 7€

Nos menus sont servi par table entière

Automne 2025