

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

Vichyssoise de concombre,
céleri vert, cornichon et coco

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

Le filet de lotte rôti, petit pois et haddock,
condiment citron- tomate

Le magret de canard aux myrtilles, galette de
pommes de terre et persil

Le cheesecake yuzu, sorbet groseille

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 servis par table entière

ÉTÉ 2026