

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

Vitello façon gremolata

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

Le dos de cabillaud, lard fumé, fenouil,  
oseille et petits pois

Le carré d'agneau, pommes dauphines,  
jus corsé à la sarriette

L'entremet exotique, sorbet chocolat  
noir/fleur de sel, macaron Mogador

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

Printemps 2026