

Menu Gloriette

Foie gras de canard :
rhubarbe - pissenlit - épices .

Cuvée les Valentines 2014

Côtes de Bergerac - France

Tronçons de barbue:

fèves - calamar - cresson.

Marco Real - Viura Chardonnay 2016

Navarra - Espagne.

Agneau en deux façons:

oignons doux - primeurs - estragon.

Chateau de Bordes 2011

Bordeaux - France.

Les fromages affinés

par deux fermes de notre région.

Chateau de Bordes 2011

Bordeaux - France.

Chocolat:

Framboise - verveine - crumble.

Prix du menu: 50 €

Notre sélection de vins: 25 €

Afin de vous offrir un service de qualité, nous ne servons les menus que par table entière.

Tout changement dans les menus peut occasionner un supplément.

Menu Découverte **JRE** JEUNES RESTAURATEURS

Laissez-vous séduire par le choix des saveurs de saison ...

... et selon l'inspiration du moment.

Menu 6 services 60 €

ou 90 € avec notre sélection de vins.

Afin de vous offrir un service de qualité, nous ne servons les menus que par table entière.

A commander avant 13.30 et 20.45