



CÉLÉBRATION “20 ANS DE 3 ÉTOILES”

*Pressé de homard bleu aux petits légumes,
vinaigrette au corail*

OU

*Jambonnettes de grenouilles à la purée d’ail
et au jus de persil*



*Tronçon de turbot rôti,
sauce au jaune d’œuf parfumée à l’estragon*

OU

*Sandre à la peau croustillante et fondue d’échalote,
sauce au vin rouge*



*Pigeon rôti à l’étouffée,
jus de presse aux baies de genièvre*

OU

*Blanc de volaille fermière et foie gras poêlé
à la purée de pomme de terre truffée*



Chariot de fromages affinés



Millefeuille tout-vanille

OU

*Rose des sables à la glace pur chocolat
et son coulis d’oranges confites*

165 €

Tous ces plats marquants ont contribué à l’obtention de la 3^e étoile en 1991.