

Formule Foy De Peyrault – 49 €

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert

Entrées



Soupe à l'Oignon Destructurée **17 €**



L'Oeuf en Cuisson Parfaite, Espuma de Butternut **19 €**

Cromesqui d'Escargot, Crème de Sous-Bois **22 €**

Foie Gras de Canard à la Fève de Tonka & Amaretto, Condiment Pomme & Poire **24 € ***

Plats



Saint Jacques Juste Snackées, Fondu de Poireau à la Vanille **25 €**

Saint Pierre, & Risotto d'Epeautre, Condiment Cébette & Bouillon de Coquillage **27 €**

Souris d'Agneau, Ecrasée de Pomme de Terre à la Cébette **26 €**

Filet de Boeuf, Déclinaison de Choux **30 € ***



Chou Farci **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. – **12 €**



Desserts – **12 €**



Cèpe en Trompe l'Oeil

Forêt Noire Revisitée

Chocolat à la Bière de la Brasserie de Bellefois

Le Soufflé au Grand Marnier, Sorbet Orange

*Supplément de 3 € pour les produits avec **

Origine des viandes : Boeuf : Né, élevé et abattu en France – Agneau : Né, élevé et abattu en UE

The ORIGINALS
HUMAN HOTELS & RESORTS