

Formule Foy De Peyrault – 49 €

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert

Entrées



Déclinaison de Tomate d'Antan, Espuma Burrata



L'Oeuf Mousseux, Salade d'Herbes

Raviole de Tourteau, Ecume Iodée

Foie Gras de Canard au Sureau, Condiment Pêche & Romarin *

Plats



Médaille de Lotte, Légumes d'Été & Ecume Soupe de Poisson

Bar & Déclinaison de Carottes, Sauce Salmoriglio

Côte de Veau Basse Température, Pomme Anna & son Jus

Médaille de Boeuf, Poêlée de Légumes *



Dahl de Lentilles Corail Coco



Desserts



Pêche Confite au Sureau & Réglisse

Pavlova Fruits Rouges

Millefeuille Chocolat

Le Soufflé au Grand Marnier, Sorbet Citron

Supplément de 3 € pour les produits avec *

Origine des viandes : Veau & Boeuf : Nés, élevés et abattus en France