

Menu « Périgny » - 35 €

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert – 28 €

Mise en Bouche



Texture de Saumon,
Huile Vierge Citronnée

Ou



Carpaccio de Betterave,
Fromage de Chèvre Frais de l'Ane Vert, Pesto à l'ail des Ours



Quenelles de Merlu,
Jus Perlé à l'Ail des Ours

Ou

Mignon de Porc,
Purée de Fèves, Miel & Romarin



Millefeuille aux 3 Chocolats

Ou

Macaron Ananas Passion

Chaque plat est modifiable, via la Carte, avec un supplément de 5€ (8€ pour le Foie Gras & la Sole)



Tous nos plats sont « Faits Maison » et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute allergie, nous vous invitons à l'indiquer lors de votre commande ou à consulter notre tableau d'allergènes à la réception.

Nos plats étant élaborés à base de produits frais, nous pouvons être amenés à être en rupture ou à modifier la carte sans préavis

Origine des viandes : Porc : Né, élevé et abattu en UE