

Menu « Périgny » - 35 €

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

Mise en Bouche



Marbré de Saumon Fumé

Ou

Velouté de Potimarron, sa Royale de Châtaigne
& sa Royale de Châtaigne



Maquereau Grillé, Huile Herbe & Citron

Salade de Choux Chinois & Fenouil

Ou

Suprême de Volaille

Courgette Grillée, Jus de carcasse à la Verveine du Jardin



Chou Façon Profiterole

Ou

Banane Caramélisée

& sa Crème à la Tanaïs & Amande

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



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 : Volaille : Née, élevée et abattue en France