

Menu « Périgny » - 34 €

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert – 27 €

Mise en Bouche



Comme un Opéra de Saumon Fumé

& Mascarpone

Ou

Velouté de Potimarron,

Crème de Chèvre & Marron



Dos de Cabillaud,

Fenouil Confit à l'Orange, Huile Vierge au Chorizo

Ou

Suprême de Pintade,

Crème de Morilles, Printanière de Légumes



Combinaison Noisettes & Agrumes,

Sorbet Pamplemousse & Baies Roses

Ou

« Mon Chou » Tout Chocolat

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



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