Mises en Bouche:

Crème mascarpone / citron vert / saumon fumé

Bavarois de betterave sur crackers / crème de raifort

Panna cotta de chèvre / bille de parmesan / oignons pickles

Entrées:

Médaillon de foie gras de canard / confit d'échalotes / raisin caramélisé / toast

Ou

Nage de Saint-Jacques poêlées / citronnelle / vanille / petits légumes

Plats:

Biche sauce poivrade / tartelette de purée de céleri et marron / chicon / croustade de petits oignons / poire au vin

Ou

Magret de canard caramélisés au miel / sauce bigarade / chicon / croustade de petits oignons / tartelette de purée macaire

Fromage:

Assortiment de fromages / pain / fruits secs
(en supplément du dessert +9€ / à la place du dessert +3€)

Dessert:

Buche autour des agrumes / crème citron / marmelade orange et pamplemousse

Mises en bouche / 1 entrée / plat / dessert 50€

Mises en bouche / 2 entrées / plat / dessert 65€