

**Menu dégustation à 58 € Menu vins compris 72 €**

**Le foie gras de canard** Maison, compotée de fraise balsamique

~~~

**Les Saint-Jacques** en feuilleté aux asperges, sauce mousseline

~~~

**Le sorbet pomme cidrée** arrosé de Calvados

~~~

**L'agneau de deux façons**, sauce à la fleur de thym

**ou**

**La lotte** en tournedos bardées, sauce safranée

~~~

**Le crottin de chavignol** sur son toast aux noix

~~~

**La déclinaison autour du chocolat**