



dès le 2 novembre

Dernier menu 2018

Entrée

risotto végétal de butternut  
éclats de châtaignes  
magret séché

Plat

un hommage à Antoine Parmentier  
viande confite et effilochée à la main  
véritable purée améliorée  
croûte gratinée aux épices  
salade croquante

*Nous vous conseillons  
un AOP Corbières «Château Coulon » rouge bio  
ou un AOC Bordeaux « Château Morillon » rouge bio  
18.00 € la bouteille*

Dessert

deux ingrédients phares  
la poire de nos vergers locaux  
les noix de chez Jacq Verreck

*Nous vous recommandons notre Carte Olfactive  
des Thés avec votre dessert  
3.50 € le thé*

Merci de votre confiance

Mike de ChefSansToque

Entrée et plat ou Plat et dessert : 25.00 €  
Entrée, plat et dessert : 31.00 €