

## *Menu affaire le midi 29€*

*(entrée + plat ou plat + dessert)*

## *Menu Detente 36€*

*Amuse-bouche*

*Entrée*

*Viande ou poisson*

*Dessert ou 1/2 St Marcellin ou fromage blanc \**

## *Menu Authenticité 45€*

*Amuse-bouche*

*Entrée*

*Viande ou poisson*

*Assiette de fromages affinés ou fromage blanc ou 1/2 St Marcellin*

*Pré-dessert*

*Dessert \**

## *Menu Emotion 65€*

*(Pour l'ensemble des convives)*

*Amuse-bouche*

*Entrée*

*Poisson*

*Viande*

*Assiette de fromages secs affinés ou fromage blanc ou 1/2 St Marcellin*

*Pré-dessert*

*Dessert \**

*\* Pour votre confort, le chef vous conseille de commander votre dessert en debut de repas*

# Origine de nos produits

❖ *Canard : Auvergne, France (Domaine de Limagne)*



❖ *Châteaubriand de Bœuf : Charolais, France*



❖ *Saumon (Label Rouge) : Ecosse*



❖ *Epices : Bahadourian*



❖ *Chocolat : Maison Valrhona*



❖ *Viande : Maison Beauwalle*

❖ *Pain : Boulangerie Costantino (Taluyers)*



❖ *Fruits et Légumes : Cleдор Primeur*

❖ *Poissons : Maison Méricq*

