

Menu « Périgny » - 35 €

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert – 28 €

Mise en Bouche



Tartare de Saumon Fumé Maison

aux Agrumes

Ou

Velouté de Potimarron,

Crème de Chèvre & Marron



Compressé d'Aile de Raie,

Poireaux Confits, Beurre Blanc

Ou

Poitrine de Veau Confite,

Poêlée de Légumes d'Automne, Jus à la Bière de la Brasserie de Bellefois



Combinaison Noisettes & Agrumes,

Sorbet Pamplémousse & Baies Roses

Ou

Tarte Tatin Revisitée

& sa Sauce Caramel

Chaque plat est modifiable, via la Carte, avec un supplément de 5€ (8€ pour les Gambas & le Pigeon)



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