

MENU PREMIERE CLASSE
A 38 EUROS
SPECIALITES DU CHEF

Foie gras de canard maison
Quenelles de figues confites au Pinot Noir
Pain d'épices grillé



Filet de bœuf aux morilles
Et sa garniture du marché



Ananas rôtis aux épices
et sa glace à la pêche de vigne

Prix nets, service compris