

Acte 2

Menu du samedi midi

Pour vous mettre en appétit :

Les tomates de la Ferme du Bourgas, en coulis



Pour continuer.

L'œuf bio origine France, cuit à 63,8°C,
betteraves, yaourt au sapin



Le magret de canard (France), rôti tout
doucement, poire, sabayon sarriette



En pré dessert :

“Granité Bellini”, pêche de la Ferme du
Bourgas et Clairette de Die



Les prunes de la Ferme du Bourgas, mûres
marinées, mousse au lait

45€ TTC

*Nous ne faisons pas de
plats à la carte*

Acte 2

Menu du dîner

Quelques Grignotages



L'œuf bio origine France, cuit à 63,8°C,
betteraves, yaourt au sapin



Le merlu, cuisson douce, fenouil, sauce
bourride



La pintade label rouge d'Ardèche (France),
rôti tout doucement, poire, sabayon sarriette



Nuage à la tomme de Savoie



“Granité Bellini”, pêche de la Ferme du
Bourgas et Clairette de Die



Les prunes de la Ferme du Bourgas, mûres
marinées, mousse au lait

78€ TTC

*Nous ne faisons pas de
plats à la carte*

