



<i>Dates</i>	<b>MENUS / 27 € Boissons comprises (*)</b> <i>(*) apéritif, une demi-bouteille pour deux (vin, eau), café</i>
<i>8 mars</i>	Mise en bouche Assiette de saumon fumé d'Ecosse label rouge et ses accompagnements Pavé de bœuf parfumé au poivre, légumes glacés et pommes croquettes Fromages affinés Crêpes flambées Mignardise
<i>13 mars</i>	Mise en bouche Saumon fumé d'Ecosse Label rouge et ses accompagnements Pavé de cabillaud rôti au Chorizo, légumes de saisons Fromages affinés Crêpes flambées Mignardise
<i>22 mars</i>	Mise en bouche Daurade marinée en céviche, condiment grenobloise Parmentier de patates douces et canard confit au cacao Fromages affinés Mousse Dulce de Leche, coulis de kumquat et nougatine au sésame noir. Mignardise
<i>27 mars</i>	Mise en bouche Oeuf mollet sur escalivade Pavé de boeuf aux 5 baies flambé et gratin dauphinois Fromages affinés Pêche Melba Mignardise
<i>29 mars</i>	Mise en bouche Assiette de saumon fumé d'Ecosse label rouge et ses accompagnements Daurade, fine purée de coco de Paimpol aux arômes de café et de sauge Fromages affinés Cerises jubilées Mignardise
<i>3 avril</i>	Mise en bouche Saumon fumé d'Ecosse Label rouge et ses accompagnements Souris d'agneau confite au jus et thym, gratin Dauphinois Fromages affinés Pêche flambée Mignardise