

SEPTEMBRE 2026

ENTRÉE

Poêlée de champignons des bois,
crème d'herbes fraîches
et oeuf poché au vin rouge

OU

Poireaux mimosa, sauce gribiche
et noisettes torréfiées

PLAT

Faisan façon chasseur, riz sauvage
et raisins rôtis

OU

Dos de bar comme une bouillabaisse,
citron confit et cébette frite

DESSERT

Tarte aux figues et amandes,
crème anglaise amande

OU

Panna cotta à la mûre et tuile aux amandes



MIÉ

RESTAURANT PANORAMIQUE

INU