

Maquereau mariné, verveine, petits pois
et hareng fumé

Et

Lentilles de Vallières, stracciatella,
champignons bouton au basilic

ooooo

Biscuit de brochet, pesto d'ail des ours,
quinoa blanc et rouge

Ou

Médailillon de veau au macis, sarrazin et
tatin d'endives

ooooo

Assiette de fromages du château

Ou

Sup 7 €

Nuage de beaufort et poire

ooooo

Fraise, hibiscus, sorbet herbacé

Ou

Coussin croustillant, chiboust, praliné noisette,
minestrone de fruits



Renaissance* 39 €

Entrée/plat/dessert

Business* 26 €

Entrée/plat ou plat/dessert

* mercredi jeudi et vendredi midi

Petit Duché

67 €

Maquereau mariné, verveine, petits pois
et hareng fumé

Lentilles de Vallières, stracciatella,
champignon bouton et basilic

Biscuit de brochet, pesto d'ail des ours,
quinoa blanc et rouge

Médailлон de veau, au macis, sarrazin et
tatin d'endives

Nuage de beaufort et poire

Fraise, Hibiscus, sorbet herbacé

Grand-Duché

76 €

Maquereau mariné, verveine, petits pois
et hareng fumé

Lentilles de Vallières, stracciatella,
champignons bouton et basilic

Asperge blanche « Jumbo », lard de Colonnata, crumble
de charbon végétal

Biscuit de brochet, pesto d'ail des ours,
quinoa blanc et rouge

Médailon de veau, au macis, sarrazin et
tatin d'endives

Nuage de beaufort et poire

Fraise, hibiscus, sorbet herbacé



Pour l'ensemble de la table