

DÎNER D'ENTRACTE

Candide

Plat terre : Volaille fermière farcie
pruneau et épine vinette, carotte rôtie
entière et glacée orange, pommes
grenailles

ou

Plat mer : Esturgeon fumé (fumet
des Dombes), pommes grenailles
et carottes rôties, sarrasin grillé et
suprêmes d'orange

ou

Plat végétarien : Wellington de légumes
d'hiver, jus corsé aux champignons,
salade d'herbes

—

Dessert : Forêt noire

Produits frais et de saison. Cuisine maison
Durée de l'entracte : 35 mn

24€ sur
réservation