



Dîner d'entracte

La Femme sans ombre

Assiette terre : Pressé de lentilles du Puy et canard confit, salade d'herbes en huile de noisette et légumes glacés

ou

Assiette mer : Pomme grenailles, maquereau fumé et butternut en aigre doux, pousses d'épinards acidulées

ou

Assiette végétarienne : Terrine végétale de la maison aux cèpes, tartare de petit paris, estragon et céleri rave rôti

—

Dessert : Meringue, crème de marron et cassis en mont blanc maison

Produits frais et de saison. Cuisine maison

Durée de l'entracte : 35 mn

27€ sur réservation