

SOIREE CHAMPIGNONS

ENTRÉES

Velouté de cèpes

Girolles en Pickles et chanterelles
Truite et Anguille Fumée

Pieds de Mouton en persillade et
son œuf poché

PLAT PRINCIPAL

Selle d'agneau en croûte de châtaigne

DESSERT

Craquant Chocolat Nougat

*Nous avons le plaisir de vous proposer des rendez-vous gastronomiques avec notre Chef Eric Lurthy.
Eric passionné de gastronomie a successivement fait les beaux jours de maisons prestigieuses en tant que chef de cuisine du Domaine de Divonne au Château d'Esclimont ou du Château de Chailly dernièrement au Terrass Hôtel à Paris, Eric vient de poser ses valises chez nous pour notre plus grand plaisir gustatif.
Eric aime définir sa cuisine simplement, l'esprit de famille, de beaux produits, des producteurs locaux.*