



nouvelles spécialités

proposées par notre Chef



Crème d'asperges fraîches blanches
jaune d'oeuf CBT et lardons croquants

entrée 14.50

plat 21.50

Risotto aux asperges
et son ail des ours des sous-bois
médaillons de homard

28.00

Tournedos de veau juste poêlé
et fricassée d'asperges
copeaux de truffe noire d'été

35.00

nouvelle création

Baccala CBT e centrifugato di piselli e finocchi
quenelles de patates douces

28.00

dos de morue en cuisson basse température