

Les menus 2024

Antoine Anclin - Au grand sérieux

Vendredi 31 mai

Asperges blanches et vertes en salade, jambon Corse
Boeuf confit, tomate basilic
Tiramisu framboise

Vendredi 07 juin

Oeuf parfait, champignon jus de roquette
Filet de truite saumonée sauce vierge épicée
Fondant choco noir, pistache cerise

Samedi 15 juin

Buratta, pêche blanche tapenade
Préssé de canard, fenouil safran
Abricot miel romarin, glace lait d'amande

Vendredi 21 juin

Petits pois, brocollette, fêta
Suprême de volaille, émulsion de cèpes
Soupe de fraises, rhubarbe

Menu 25€ ttc / pers

Soft : 2,50€

Vin blanc, rouge à partir de 3,50€ le verre

Réservation « Au grand sérieux » au 03 83 36 68 87