

# Menu

1. Saint-Jacques Bretonnes  
Roquette, Cashew, Vinaigrette au Fruits de la Passion
2. Bar de Ligne  
Sabayon au Champagne et Yuzu, Salicorne et Daikon
3. Raviolis aux Lièvre  
Céleri truffé, Pruneaux d'Agen, Sauce à la bière de Bellevaux (alternatif farci au Ricotta et Chamignons)
4. Tronçon du Bellota Iberica Montanegra (le vrai porc ibérique)  
Millefeuille à la Patate Douce, Jeune poireau et Jus à la Moutarde
5. Fromages de la Région, Pain aux Figs et Noix, Chutney  
( à la place du Dessert, veuillez nous le signaler en début de repas )
6. Mandarines et Cointreau, Crème glacée au Gingembre

▪ 4 plats (sans raviolis et fromage): **85,-** ▪ 5 plats (sans raviolis) : **100,-** ▪ 5 plats (sans fromage) : **110,-** ▪ 6 Gänge : **125,-**