



LE MENU DU MOMENT

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, bavaroise et pickles de chou-fleur, condiment corails/citrons.

Pressé de paleron de bœuf et foie gras, purée d'oignons rouges au vin rouge, pickles d'oignons rouges, échalotes rôties.

Œuf parfait, écrasé de butternut, crème de butternut, noix caramélisées, vinaigrette butternut/noix.

PLATS

Maigre sauvage, déclinaison de chou rouge : embeurée, pickles et purée cannelle/miel, jus d'arrêtes au vin rouge.

Magret de canard servi rosé, mousseline de carottes aux épices douces, duxelle de champignons, jus de canard à la clémentine.

Raviole champignons, chèvre, consommé de champignons, noisettes torréfiées.



FROMAGE - 11€

Grande sélection de fromages français, chutneys et confitures maisons.

DESSERTS

Trio de chocolats :

Moelleux chocolat noir, ganache montée au chocolat blond, coulis chocolat blanc, glace chocolat.

Poire/Marron :

Moelleux marron, chantilly marron, poires pochées, coulis poire, glace à la crème de marron.

Financier pomme/amande, mousse chocolat blanc, caramel au cidre, glace vanille.

Entrée - Plat - Dessert : 54€

Entrée - Plat : 44€

Plat - Dessert : 38€

MENU ENFANT

Filet de poisson pané ou filet de poulet pané
Pommes de terre sautées

Glace au choix

15€