



Menu de la Toussaint

Dimanche 1^{er} novembre à déjeuner : 49€

Gourmandises en 3 temps pour débiter

Entrées

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges au porto & toasts

ou

Gambas croustillantes, mousseline de panais, sauce Raz el hanout

Plats

Noix de St jacques panées au pignon de pin, risotto crémeux aux cèpes,
sauce corail/muscat

ou

Filet de bœuf à la flamme, pommes grenailles, petits légumes d'automne & jus truffé

Dessert

Coeur coulant châtaigne, glace vanille Bourbon & caramel beurre salé

(Menu proposé hors boissons)