



## Carte Novembre / Décembre

### Entrées

- Crème de betterave au fromage frais, chou rouge, pickles d'oignons et vinaigrette à la grenade
- Tarte feuilletée aux champignons, St Maure, moutarde à l'ancienne et amandes
- Gambas grillées en kadaif, ananas rôti au miel, et vierge de fruits exotiques
- Terrine de jarret de porc aux pistaches, petits légumes d'hiver croquants

### Plats

- Galette de pomme de terre aux oignons confits et Comté, poireaux brulés, pesto brocolis estragon
- Ragoût de lentilles aux carottes, carottes glacées, segments d'oranges et sauce à l'orange sanguine
- Courge Jack be little garnie au saumon fumé, sauce citron
- Bœuf snacké, mousseline de topinambour, châtaignes grillées, jus réduit façon vin chaud

### Desserts et fromages

- "Cheesecake" fromage de chèvre et noix
- Mille-feuille aux pignons de pin et fromage frais ail et fines herbes
- Entremet banane, caramel de rhum et praliné de cacahuètes
- Chou à la crème de marron, insert compotée de clémentine

*Entrée, plat, dessert au choix : 34.90€ TTC*