

MENU MIDI

22€

(Entrée Du Jour, Plat Du Jour, Dessert Du Jour)

MENU TRILOGIE

44€

(Amuses Bouches, Entrée, Plat Chaud, Dessert)

MENU ACCORD METS ET VINS

85€

(Entrée, Plat Chaud, Dessert
Et

3 Verres De Vin Associés Aux Mets)

MENU ACCORD METS ET CHAMPAGNE

90€

(Entrée, plat chaud, Dessert
Et

1 verre de champagne différent à chaque mets)

Entrée 16 €

Plat Chaud 26€

Desserts 12€

TRIL  **GIE**
& *savours*

ENTRÉES

TRILOGIE AUTOUR DU SOUFFLÉ DE FROMAGE

(Soufflé Camambert, Soufflé Comté,
Soufflé Saint felicien)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DE LA SOUPE D'AUTOMNE

(Butternut Foie Gras , Châtaigne Escargots Persillés,
Poireaux Chorizo Ibérique)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DE L'HUITRE ET PERLES

(Huitres Perles De Yuzu, Huîtres Perles d'échalote Et vinaigre
Huîtres Perles De Ponzu)

TRILOGIE
& *savours*

Plats Chauds



TRILOGIE AUTOUR FAUX FILET FARCI AUX CHAMPIGNONS

(Faux Filet Farci Aux Cèpes , Faux Filet Aux Girolles,
Faux Filet Farci Aux Chanterelles)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU MAGRET

(Magret Au cassis, Magret Aux Figues, Magret À L'Orange)

Ou



TRILOGIE AUTOUR DE L'OMBLE CHEVALIER ET CRÈME DE LEGUMES ANCIENS

(Omble Chevalier Crème De Betterave, Omble Chevalier Crème De
Panais ,Omble Chevalier Crème Patate Douce)



TRILOGIE
& saveurs

Desserts

TRILOGIE AUTOUR DU BABA AU RHUM

(Baba Mascarpone Pistache ,Baba Mascarpone Noisette,
Baba Mascarpone Noix)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU MOELLEUX CHOCOLAT

(Moelleux Coeur blanc ,Moelleux Cœur Rubis,
Moelleux Cœur Dulcey)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU FAISSELLE

ET FRUITS EXOTIQUES

(Faisselle Mangue ,Faisselle Grenade,
Faisselle Fruit De La Passion)

TRILOGIE
& saveurs