Menu Terroir et Création

(Pour Le dîner, du Mardi au Vendredi hors jours fériés)

39 €

Artichauts – Coppa – Morilles

Comme une tartelette, pulpe d'artichauts marinés,
Coppa en brunoise fraîche et en chips salade d'herbes et velouté de Morilles

----- Suivi de -----

Pluma de Cochon – Foie Gras Poêlé – Citrouille – Noisettes

La Pluma en 2 cuissons puis émincée façon Rossini, purée de citrouille beurrée
Noisettes torréfiées, Mitrailles et vierge de citrouille

ou

Pêche du jour – Céleri Boule – Amandes

La Pêche rôtie, céleri en pulpe au citron et confit, cake salé aux amandes
Amandes grillées et en velouté

----- Suivi de -----

Option

Cromesquis de Camembert au Lait Cru
Supplément 6 €

----- Suivi de -----

Banane – Spéculoos – Chocolat

Banane en crémeux – glace – séchée, financier et sauce spéculoos
Copeaux et sable chocolat noir