



Menu en 2 temps 35€
(Sauf samedi soir & jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Foie gras poêlé, (+3€)
Velouté de Butternut et huile de Truffe

Caviar d'Aubergine et Anguille fumée,
Espuma, crumble et graines

Œuf parfait façon Meurette

**** ** ***

Chapon fermier,
Garniture d'automne et crème de Morilles

Ris de Veau,
Artichaut Barigoule et Girolles

Noix de Saint-Jacques snackées,
Mousseline de Topinambour, crumble châtaigne

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Entremet Praliné, ananas et chocolat

Poires pochées aux épices,
Crèmeux caramel, crumble chocolat, sorbet poire Tonka

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier

- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €