



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

Filet de Bœuf Wellington,

Mousseline de Céleri et noisettes

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,

Crémeux 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 €