## MENU DEGUSTATION

62 euros en 4 plats au choix. 68 euros en 5 plats au choix.

Foie gras de canard maison chutney de figues.

Noix de Saint Jacques rôties purée de potimarron et shiitake.

Duo de canard magret rôti et cuisses en parmentier.

Plateau de fromages.

## LES DESSERTS :

Brioche perdue aux pommes caramel au beurre salé glace vanille.

OU

Tube craquant chocolat praliné tartare de fruits exotiques et sorbet mangue.

OU

Crème brûlée à la pistache financier aux noisettes.

OU

Palette de dégustation (supplément 10 euros.)