



## Menu Intemporelle

a 45€ /pers en emporté

Entrée /plat / dessert

Pieces apéritif x3

Entrées 16€

- Foie gras poêle, déclinaison sur artichaut cacao
- Vol au vent de ris de veau, morilles
- Saumon confit 70 °C, crème de raifort, salade croquante
- Œuf poché, poitrine grillée, façon salade au lard
- Tourte de canard vin jaune tomates confite épinard jus corsé au balsamique
- Entrée sur mesure selon vos envies

---

Plats 25€

- Maigre au champagne, jeunes légumes de saison
- Quasi de veau, jus corsé, polenta aux girolles
- Volaille fermière en deux cuissons, sauce champagne
- Pressé de cochon grillé cuit 48 h, olives et légumes confits purée de mais
- Lapin façon royal foie gras, farce fine trompette
- Plat sur mesure selon vos envies

---

Fromages +7€

- Langres / Chaource poire rôtie crumble de noix
- Brie de Meaux gelée de ratafia cœur de sucrine
- Croustillant de maroilles au miel et poivre timut
- Fromages sur mesure selon vos envies

---

Desserts 10€

- Ananas rôtie financier citron mousse vanille mascarpone
- Royal chocolat grand cru Valrhona sauce café praline
- Pomme confite, cassis, crumble et glace vanille
- Baby poire pochée au Médoc millefeuille vanille
- Dessert sur mesure selon vos envies

