



MENU A 32€ (ENTREE + PLAT + DESSERT)
ENTREE + PLAT OU PLAT+DESSERT = 25.90€

Velouté de champignons, copeaux de foie gras, œuf parfait,
croûtons

ou

Blinis au sarrasin, saumon gravelax, crème aux herbes et
sorbet agrumes



Suprême de chapon, purée de courge, crumble de châtaignes

ou

Dos de lieu, purée de panais et risotto de sarrasin, sabayon
yuzu



Chou craquelin façon profiterole

ou

Mont-blanc marrons cassis





MENU A 45€ (ENTREE + PLAT + DESSERT)

OU A LA CARTE

Ris de veau snacké, jus réduit et purée de patates douces

15.90€

ou

Fricassée d'escargots en persillade, mousse de pommes de terre 13.90€



Magret de caille snacké, sauce au foie gras, gnocchis maison aux cèpes 26.90€

ou

Dos de cabillaud, crème de langoustines, pressé de riz aux gambas et mousseline de légumes 26.90€



Biscuit moelleux amandes, gel agrumes et crème de marrons 8.90€

ou

Ganache chocolat, crémeux praliné et streusel noisettes 8.90€

