



***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

\*\*\*

Paleron de Veau façon Orloff,

Garniture d'automne et crème de Morilles

Filet de Bœuf Wellington,

Mousseline de Céleri et noisettes

Dos de Bar,

Mousseline de Topinambour, crumble châtaigne

\*\*\*

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ganache chocolat orange « Valrhona », agrumes et pain d'épice

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 €