



***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,  
Crèmeux 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 €