Menu

novembre

• MISE EN BOUCHE •

• ENTRÉE •

Potimarron et haddock fumé, crème à
l'échalotte, noisettes torréfiées

Squash and smoked haddock, shallot cream, toasted hazelnuts

• PLATS •

La Saint Jacques, poireau brûlé comme une fondue,
beurre blanc et brocoli

*Scallop with charred leek prepared like a *fondue*,
beurre blanc* sauce, and broccoli*

ou

Pluma Ibérique, déclinaison de champignons,
onctueux de panais à l'agrume et jus fort

*Iberico pork pluma, a variety of mushrooms, creamy parsnip with
citrus, and a rich, intense jus*

• FROMAGE •

en option

• DESSERT •

Mille feuille de poire confite et clémentine,
marmelade crème Tonka

*Mille-feuille of pear and clementine, with marmalade and tonka
cream*

ENTRÉE / PLAT / DESSERT **/58** AVEC FROMAGE **/66**