

Menu de saison
en 3 séquences (54 € hors boissons) **

Pâté en croûte de gibier, cœur foie gras, glace moutarde à l'ancienne
Saint-Jacques juste poêlées, confit d'endive, vinaigrette de clémentine (suppl. 6€)
Magret de canard fumé et poireaux rôtis, condiment cacahuète
Pannacotta de champignons persillés, sablé parmesan, croustillant d'ail doux 🍏

**

Lotte marinée au yuzu, crème de chou-fleur, caviar de hareng fumé
Omble chevalier, pot-au-feu d'huîtres iodé, salicorne croquante
Pièce de bœuf, lard de Kintoa, légumes anciens laqués au miel de Châteaufort
Ris de veau braisé, prunes umeboshi, navets mijotés (suppl. 6€)
Risotto crémeux, coulis d'oignons grillés à la sauge, Saint-Nectaire fermier 🍏

**

Notre sélection de fromages fermiers du moment (supp 13 €)
Bavarois de Livarot, gelée de poire, cookie aux épices (supp 12 €)

**

Fondant chocolat au poivre fumé, pistaches vertes torréfiées, chantilly glacée
Entremets aux graines de chia, sablé petit beurre Brun, ananas rôtis
Mille-feuille de butternut praliné, émulsion griotte, glace noisette
Soufflé aux fèves tonka, poire caramélisée, infusion de poire Williams (suppl. 6€)

*Vous pouvez accompagner votre dégustation par un **accord mets-vin** :*

- deux verres (10 cl) : 17 € - trois verres (10 cl) : 24 €
