

Menu en 2 temps – entrée . plat OU plat . dessert – 37

Menu en 3 temps – entrée . plat . dessert – 42

La planche de fromage – 15

Pain au lait farci aux escargots persillés, jus de viande & pulpe de carottes

ou

Coquillages marinés au vinaigre de Calamansi & huile d'olives,

fondue de poireaux à l'oseille, jus de coques crémé

ou

Velouté de potimarrons & châtaignes, émulsion à l'huile de truffe, tuile au Parmesan

Saumon mariné à la betterave puis roulé aux épinards & à l'aneth,

Coco blanc cuit au bouillon parfumé au gingembre

ou

Ris de veau poêlé au beurre, champignons sauté, jus de veau & purée +5€

ou

Magret de canard, crémeux de panais, carottes fanes, navet glacé, chips de salsifis,

jus de volaille à l'orange

ou

Noix de Saint Jacques poêlées, Lomo Ibérique, risotto au Parmesan, émulsion citronnée +5€

ou

Chou-Fleur rôti, mousseline à l'huile de noisette, noisettes torréfiées & vinaigrette à la clémentine

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier +3€

ou

Brioche façon pain perdu cœur & coulis au praliné noisette

ou

Mousse au chocolat Dulcey, biscuit sablé breton, poires & amandes

Exceptionnel avec le dessert : AOC Jurançon Moelleux 2019 Château Lafitte – le verre 8