



Menu

Entrée

Foie gras de canard, compotée de pommes,
madeleine parfumée à la cannelle

ou

Noix de St Jacques croustillant de poireaux, espuma citron

ou

Velouté de butternut, concassé de marron,
graines de courges grillées



Plat

Filet de volaille jaune aux épices,
bâtonnets de patate douce, shiitakés poêlés

ou

Filet de dorade vapeur, crémeux de petit pois,
carottes jaunes, sauce aux crustacés

ou

Pièce de bœuf, gratin dauphinois,
girolles sauce au poivre de Timut (+7€)

ou

Risotto de curry et petit pois, poêlée de nos sous-bois,
soupon d'ail noir



Fromage

Assiette de fromages (+6€)

Dessert

Chou comme un Paris-Brest

ou

Cheesecake aux fruits exotiques

ou

Panier choco noisette, cœur framboise

