

## **ENTRÉE AU CHOIX**

Foie gras de canard maison, parfum de nos sous-bois,  
confit d'airelles bugnon, madeleine de blé noir

Noix de St Jacques, châtaigne rôties, crémeux de butternut,  
tuile craquante

Filet de maquereau bleu, fumé au thym, coulis de betterave acidulée,  
pickles de légume

## **PLAT AU CHOIX**

Médailillon de volaille farcie aux morilles, mousseline de potimarron

Filet de bar bio rôti, écrasé de pomme de terre soupçon de vanille,  
beurre crustacé

Filet de boeuf juste snaké, jus corsé à la truffe noire,  
cocotte de gratin dauphinois

## **FROMAGE**

Assiette de fromages affinés (En option +8€)  
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

## **DESSERT AU CHOIX**

Charlotte aux fruits exotiques, coulis passion

La classique tatin, aux pommes caramélisées

Rocher tout chocolat



## STARTER OF YOUR CHOICE

Homemade duck foie gras, perfume of our undergrowth, bugnon cranberry confit, buckwheat madeleine

Scallops, roasted chestnuts, butternut cream, crunchy tuile

Blue mackerel fillet, smoked with thyme, tangy beet coulis, vegetable pickles

## MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Chicken medallion stuffed with morel mushrooms, pumpkin mousseline

Roasted organic sea bass fillet, mashed potatoes with a hint of vanilla, shellfish butter

Fillet of beef just snacked, black truffle jus, gratin dauphinois casserole

## CHEESE

Plate of mature cheeses (Brie de Meaux, Comté)  
*En option (+8€)*

## DESSERT OF YOUR CHOICE

Exotic fruit charlotte with passion fruit coulis

Classic tatin with caramelized apples

Chocolate Rocher

