# MENU HIVER 2022-2023





# MENU DECOUVERTE

# ENTRÉE

Saumon snacké, compotée de poireaux, croustillant de graines Velouté de potimarron, châtaignes, graines de courges torréfiées 🥢

#### **PLAT**

- Suprême de pintadeau, écrasé de pomme de terre, fricassé de nos sous-bois, sauce vin jaune
- Dos de daurade, mousseline de panais, carottes rôties au miel, thym
- Pièce de bœuf grillée, shitake, petit soufflé de chou-fleur (+9€) Polenta parfumée à la Truffe, petits légumes de saison ₩

## FROMAGE

Assiette de fromages (+8€)

### **DESSERT**

- L'instant by Paris seine (mini Cheese cake/finger tout chocolat)
- Crumble poire chocolat