

MENU HIVER 2022-2023



PARIS
SEINE

M E N U

ENTRÉE

- ☐ Noix de st Jacques snackées, compotée de poireaux, jus crustacés
- ☐ Foie gras mi-cuit, retour de vendanges, marmelade d'orange*, financier noix de Pécan
- ☐ 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

- ☐ Finger tout chocolat
- ☐ Cheese cake fruits des bois, coulis fruits rouges
- ☐ Crumble poire chocolat 

*(Sous réserve du contexte sanitaire)

