

# MENU

---

## Entrées

### **Velouté de courges d'automne**

poêlée de champignons, éclats de marrons et noisettes, straciatella crémeuse

ou

### **Tataki de saumon à la flamme**

marinade Shichimi Togarashi, guacamole sésame, yaourt acidulé, huile verte de coriandre, croustillants de pain lobster

ou

### **Foie gras de canard entier poivré du Sud Ouest**

**(supplément +10,00€)**

chutney de figue, mesclun et cerneaux de noix, vinaigrette à l'huile de noix, hallot maison fleur de sel

## Plats

### **Fondant de boeuf**

mousseline de pomme de terre, carottes rôties aux épices miel et thym, jus réduit à l'échalotte et aux champignons

ou

### **Dos de cabillaud et crumble de graines**

crémeux de lentilles corail, petits pois à la française, sauce fenouil

## Dessert

### **Trop chou !**

crème chantilly à la vanille de Madagascar, pomme-poire caramélisées, sauce chaude au chocolat, éclat de choucou