

# *Les Saveurs Hivernales*

*Menu Découverte à 40,50 euros (Entrée, Plat, Dessert au choix)*

*Menu Plaisir à 45,50 Euros (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)*

## *Les Entrées 14€00*

*Profiterole d'Escargots à la Crème d'Ail & Persil*

*Compression de Foie Gras aux Cerises Amarena, Kougelhopf au Magret fumé*

*Grosse Raviole de Volaille fermière, Julienne de Poireaux & Bouillon à la Truffe noire*

*Carpaccio de Saint Jacques aux Herbes, Granny Smith en Deux textures  
& Betteraves Chioggia (+ 8 €)*

## *Les Viandes et les Poissons 24€50*

*Cervelle de Veau cuite Meunière, Pommes « Agata » en Deux textures*

*Carré de Cochon Ibérico laqué au Miel de Soja, embeurrée de Chou vert*

*Tournedos de filet de Bœuf Rossini, garniture Hivernale au Beurre de Truffes (+ 9 €)*

*Dos de Cabillaud en croûte de Pécan aux Herbes, Risotto de Butternut & jus de Viande*

*Aiguillettes de Turbot cuit au plat, Hollandaise au Citron vert  
& Pommes « Bouchon », Croûtons légèrement aillés*

## *Le Fromage et les Desserts 11€00*

*L'assiette de Fromages affinés, Mesclun de Salade*

*Tourte aux Poires Amandes & Caramel*

*Sphère chocolat & Rhum Raisin*

*Dôme Mangue & Marmelade exotique, Sablé Amande*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*