

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