

# *Les Saveurs Hivernales*

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

*Menu Plaisir à 46,00 Euros (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)*

## *Les Entrées 16€00*

*Carpaccio de Saint Jacques mariné à la Truffe, crémeux de Chou-Fleur  
& Tempura d'Oignons rouges*

*Profiterole d'Escargots & Champignons de saison, émulsion d'Ail & Persil*

*Médailillon de Foie Gras mi-cuit, texture de Poire & Pain Crousty Noisettes*

*Demi Homard tiédi dans son jus de Carapace, la Pince en Raviole  
& fine julienne de Poireaux (+ 9€)*

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

*Souris d'Agneau braisée 36 heures cuisinée comme un « Couscous »*

*Filet de Bar cuit sur la Peau, garniture Hivernale & Sauce mousseuse au Noilly Prat*

*Paupiette de Sanglier « Rossini », fine Purée de Céleri & jus Corsé adouci à la Groseille*

*Saint Jacques rôties, crème de Ratte légèrement fumée & jus de Poulet à la Truffe Noire*

*Ris de Veau « Cœur » au sautoir, embeurrée de Chou vert, Marrons glacés  
& jus au Soja & Gingembre (+ 10 €)*

## *Le Fromage et les Desserts 11€00*

*Plateau de Fromages affinés, petite Salade*

*Riz au lait Pure Vanille, Ananas confit & Mousse coco*

*Tarte au Chocolat Noir 72% & son Sorbet Mojito*

*Pavlova Marron & Praliné façon « Mont-Blanc »*

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