

**Menu Petits Plaisirs**

Le saumon fumé par nos soins en deux façons, en chiffonnade et en compressé au panais, chips croustillantes

Ou

Velouté d’Automne aux arômes de Truffe, pépites de Foie gras,

Crème fouettée, éclats de noisettes

Lieu noir en beignet, grande raviole ouverte, courge butternut, chorizo

Beurre blanc perlée

Ou

Bœuf confit longuement, pommes de terre grenailles poêlées, mousseline de potimarrons, petits légumes, jus de viande

Déclinaison autour du Chocolat noir et Yuzu

Ou

Sphère Stracciatella sur un pain de gênes Framboises, sorbet Fruits rouges

Vins de notre région (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

**30 € TTC**

**Option apéritif et canapés : 3 €**

Menu groupe sur réservation (mini 12 personnes)

Valable du mardi au vendredi du 03-12-2019 au 17-01-2019

 

**Menu Grands Plaisirs**

Feuille à Feuille de Foie gras mi-cuit sur des notes de Potimarron et Châtaignes

Ou

Œuf bio poché, émulsion topinambours aux arômes de Truffe,

Poêlée de champignons

Dos de Cabillaud cuit vapeur, grande raviole ouverte, courge butternut, chorizo, Beurre blanc perlée

Ou

Bœuf confit longuement, escalope de Foie gras poêlée, pommes de terre grenailles poêlées, mousseline de potimarrons, petits légumes,

Déclinaison autour du Chocolat noir et Yuzu

Ou

Sphère Stracciatella sur un pain de gênes Framboises, sorbet Fruits rouges

Vins de notre région (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

**37 € TTC**

**Option apéritif et canapés : 3 €**

Menu groupe sur réservation (mini 12 personnes)

Valable du mardi au vendredi du 03-12-2019 au 17-01-2019