

MENU 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 29 € (entrée/plat/dessert)

Velouté chaud de Butternut, huile verte, crème de chèvre au Zaatar

Ou

Risotto crémeux, poêlée forestière, émulsion de cèpes

Ou

Effiloché de Civet de Cerf, sauce épicée au Vin rouge et Chocolat, mousseline de Potimarrons

Ou

Tataki de Thon, crème citronnée et Pickles de Choux Romanesco

Tranche de Quasi de Veau braisée au Foin

Ou

Dos de Bonite (Thon) **mi-cuit**, sauce vierge

Ou

Bavette de Bœuf poêlée à la Fleur de Sel, sauce Béarnaise

Ou

Filet de Dorade Royale, coulis d'Ecrevisses sauvages

Ou

½ Magret de Canard laqué et baies de Timur

Ou

Tournedos de Cerf aux éclats de baies de Genièvre, sauce poivrade

Assiette de Fromages **Ou** 1/2 Saint Marcellin

Ou

Faiselle (Nature **ou** Crème **ou** Coulis Fruits Rouges **ou** Coulis Fruits Exotiques)

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)

Ou

Trilogie de sorbets, salade de fruits exotiques au vinaigre de Mangue

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Tartelette feuilletée aux Poires, crème pâtissière Vanille, confit Poires

Ou

Tartelette chocolat lait, ganache chocolat blanc/café et opaline