

Le Menu Gastronomique

48,50€



Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et toasts de pain d'épices maison

ou

Tartare de saumon et lieu, crème de citron yuzu et coulis mangue

ou

Velouté de butternut, croquant de granola salé, nuage à la Fourme d'Ambert



Filet de boeuf, poêlée de champignons des bois, sauce poivrade

ou

Noix de St Jacques, fondue de poireaux, et beurre safrané

ou

Pavé de chevreuil rôti, sauce cranberry, et mousseline de céleri



Le plateau de fromages



Moelleux tout chocolat, son cœur coulant et son sorbet fruit de la passion

ou

Pavlova à la châtaigne et coing poché, meringue, crème mascarpone et sauce chocolat

ou

Entremets à la mangue et noix de coco, biscuit croustillant au riz soufflé

*Nos dessert sont à commander en début de repas,
Toute modifications sera facturée.*

Mes viandes sont d'origines française et européenne, prix net et service compris.