

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 bœuf, 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.

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