ENTREES *entrées* 14€

- L'œuf Parfait, poêlée de Lentins de chêne et champignon de Paris, purée de châtaigne, huile de persil, guanciale et mini croûtons.
- Ballotine de gambas et lieu noir, choux vert frisé, citron caviar, coulis d'épinards et livèche, tuile dentelle au piment fumé.
- Céleri fondant et croustillant, graines de sésame et vinaigrette à l'ail noir.

PLATS *plats* 24€

- Suprême de poulet fermier, purée de chou-fleur, jus safrané, marmelade d'échalote au vinaigre de safran, choux fleur frit.
- Cabillaud, pressé de betterave au piment fumé, sauce beurre rouge, chips de riz, pousses craquantes, huile de noix.
- Gnocchis de butternut et salers, citron confit, salade d'herbes et noisettes torréfiées.

DESSERTS *desserts* 12€

- Mousse de thé automnale, glace pain d'épices, purée de courge à l'orange, praliné graines de courge, pain d'épices croustillant et zestes d'orange confits.
- Ganache au yaourt grec, "bonbon" chocolat blanc - raisin noir, romarin et verjus, tuile croustillante et sorbet raisin.
- Mousse de sarrasin, ganache chocolat et café, tuiles croustillantes, praliné sarrasin-amandes, gel et glace café.
- Fromages, sélection de la fromagerie Baechler, chutney du moment, sucrine.

ENTREE + PLAT + DESSERT 45
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 35

Prix net en euros, taxes et service compris, nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

ENTREE
entrée

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa, pickles d'oignons rouges, mini croûtons et pousses de poireaux.

PLAT
plat

Demi-Magret de canard, déclinaisons de carottes et sauce au poivre.

DESSERT
dessert

Mousse au chocolat, praliné granola et gel de pamplemousse au timut.

menu déjeuner du mercredi 25/11.

ENTREE + PLAT + DESSERT	**24**
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	**21**
PLAT SEUL	**17**

Prix net en euros, taxes et service compris, nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

ENTREE
entrée



Ajoblanco, amandes et mini-croûtons.

PLAT
plat



Lieu noir rôti, chorizo, polenta crémeuse, tombée de chou vert et mousse citronnée.

DESSERT
dessert



Mousse au chocolat, praliné granola et gel de pamplemousse au timut.

menu déjeuner du jeudi 26/11 au dimanche 29/11.

ENTREE + PLAT + DESSERT	**24**
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	**21**
PLAT SEUL	**17**

Prix net en euros, taxes et service compris, nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.