

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 crouillante 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

ENTREE

entrée



Velouté de butternut crème à l'huile de noisette, noisettes, et pousse de poireaux.

PLAT

plat



Araignée de porc marinée, purée de panais, chips de Parmesan, sauce provençale.

DESSERT

dessert



Mousse façon tiramisu, ganache chocolat café, tuiles croustillantes.

menu déjeuner du mercredi 21/10 au samedi 24/10.

ENTREE + PLAT + DESSERT

24

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

21

PLAT SEUL

17