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

Houmous, salade de pois chiches frais et frit, betteraves assaisonnées.

PLAT
plat

Poitrine de porc grillée, écrasé de pomme de terre, légumes de saison glacés.

DESSERT
dessert

Brioche perdue, pomme caramélisées, caramel beurre salé et sorbet mirabelle.

menu déjeuner du mercredi 4/11 au dimanche 8/11.

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.