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*



Riz au lait, caramel beurre salé, coulis de fruits rouges et granola croustillant.

menu déjeuner du vendredi 18/11 au dimanche 22/11.

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.