Menu d'automne

38€

— Entrée —

- Foie gras mi-cuit, chutney aux figues et brioche

ou

- Soupe à l'oignon, comté et petits croûtons

— Plat —

- Joue de bœuf braisée, jus de viande, purée de pommes de terre et champignons

ou

- Filet de loup, sauce vierge, gnocchi, butternut et champignons

— Dessert —

- Brioche façon pain perdu, pommes caramélisées, caramel au lait et glace spéculoos

ou

- Verrine gourmande aux marrons, mascarpone et crumble à la châtaigne