MENU SAVEURS D'AUTOMNE

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR
Entrée/plat ou plat/dessert 39€
Entrée, pat, dessert 45€
Entrée, plat, fromage et dessert 52€

Entrées

LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard autour des fruits exotiques

FLAN DE FOIE GRAS

Flan de foie gras, champignons et émulsion Thaï

LE POULPE

Poulpe grillé, pointes de mousseline céleris/panais et huile aillée aux herbes

L'OEUF PARFAIT

Oeuf parfait, émulsion végétale et mousseline crémeuse de butternut

Plats

LE VEAU

Quasi de veau jus café/orange, Polenta frit et légumes du moment

LE SAUMON

Saumon beurre blanc crémé Thaï et mousseline de brocolis

LA RAVIOLE

Raviole de légumes, bouillon de légumes et émulsion végétale

L'ENTRECÔTE

Entrecôte maturée sauce au poivre, frites maison et légumes du moment

Fromages

Assiette de fromage selon l'envie du chef

Pré dessert

Desserts

LA POMME

Sablé noisettes, billes de pommes pochées, gel de pommes, ganache chocolat blanc et glace chocolat blanc maison

LA POIRE

Cerclage filo au miel, génoise hibiscus, purée poire/hibiscus, poire pochée, émulsion framboise et sorbet framboise/poire maison

LA SUGGESTION

Dessert selon l'humeur du jour du chef

Petit four