

Menu Saveurs de l'Automne

Sauf le lundi Entrée, Plat, fromage, Dessert 45€ Entrée, Plat, Dessert 42€ Entrée et Plat ou Plat et Dessert 37€

Entrées

Raviole de saison

Raviole de bœuf braisé aux champignons, émulsion sauce champignons, huile d'herbes

Duo de thon

Tataki et tartare de thon, croûte aux 2 sésames torréfiés, vinaigrette sésame et lin, duo d'houmous

L'œuf de nos campagnes

Œuf, champignons, crème de champignons, huile d'herbes, tuile pâte filo aux herbes, chips de lard et lamelles de charcuterie (possible en option végétale)

Foie gras

Terrine de foie gras de canard aux épices autour des fruits exotiques, brioche toastée (avec supplément de 3€)

Plats

La pintade

Suprême de pintade, mousseline de légumes, pommes de terre rôties, jus réduit aux châtaignes

Le saumon

Saumon rôti, boulgour aux petits légumes, sauce Thaï écrémée

Le pressé de raviole avec lamelles de charcuterie

Le raviole en pressé, les légumes dans tous leurs états, pesto (possible en option végétale)

Fromages

Assiette de 3 fromages de la région

Pré dessert

Granité...

Desserts

Poire et pomme

Poire et pommes pochées au sirop, ganache montée à la noisette, tube à la pâte filo garni de ganache, praliné noisette

La tarte citron meringuée revisitée

Petit four

Verrine chantilly potimarron