



MENU GOURMET 59€ / **MENU GASTRONOME 75€**
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix / 2 entrées, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Marbré de foie gras de canard maison
suprême de caille au pavot, croustillant de marron
gelée de panais et tuile de pain de seigle

ou

Cannelloni de langoustine, crème de crustacés
farandole de coquillages et tuile à l'encre de seiche

ou

Crème brûlée aux potirons et foie gras poêlé
cèpes bouchons snackés, champignons rôtis et chips de lard

PLATS

Toutes nos viandes proviennent de l'U.E

Filet de bœuf « Herdshire », jus court aux fruits rouges
déclinaison autour du panais, rutabaga glacé
effeuillé de choux de Bruxelles à l'huile de noisette

ou

Cœur de ris de veau, crème de truffe
gratin de macaronis, compotée de chou rouge
à l'huile de truffe et fruits secs

ou

Filet de turbot rôti sur la peau, crème au lait de coco
écrasée de pommes de terre aux fines herbes
champignons bruns farcis aux légumes anciens
mousseline à la chlorophylle

DESSERTS

A choisir parmi nos suggestions de desserts