

MENU A 34€

Terrine de cerf au foie gras
Chutney de pommes

Ou

Pressé d'aile de raie à la ciboulette
Tartare de céleris et Granny Smith
Coulis de cresson

Ou

Velouté de châtaignes et escargots poêlés
Flan de champignons au persil

Dos de cabillaud rôti en croute de noisette
Ecrasé de topinambours, pleurotes
Jus de volaille réduit

Ou

Croustillant de jarret de bœuf
Gâteau de panais et pomme de terre
Jus brun aux morilles

Ou

Rouelle de volaille farcie aux écrevisses
Tartelette de légumes d'hivers aux noix, champignons
Velouté crémé

Carte des desserts aux choix
(Aucun changement ne sera possible)

