

## MENU 2 PLATS 49€

## MENU 3 PLATS 55€

Terrine de foie gras au Savagnin  
Chutney de potiron

Pain de mie maison à la farine de gaudes et châtaignes

Ou

Velouté de topinambours, St Jacques snackées  
Pleurotes, noisettes torréfiées

\*\*\*\*\*

Rôti de Lotte au jambon cru  
Embeurré de chou vert et Morteau  
Fumet crémé

Ou

Filet de Bar grillé  
Mousseline de céleris, fondue d'épinard  
Jus au vin rouge

\*\*\*\*\*

Parmentier de cerf confit au vin rouge  
Polenta, champignons  
Jus de cuisson réduite

Ou

Filet de cannette cuit rosé  
Gâteau de patate douce aux pignons  
Sauce aux griottines de Fougerolles

Ou

Carré de veau cuit basse température  
Tartelette de pomme de terre et panais à la sauge  
Champignons, jus crémé

\*\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*\*

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

