

## MENU 2 PLATS 52€

## MENU 3 PLATS 59€

Terrine de foie gras au naturel  
Confit de poires et raisins secs  
Pain brioché à la farine de gaudes

Ou

Noix de St Jacques snackées  
Velouté de potimarrons, lamelles de châtaigne  
Crème montée aux herbes

\*\*\*\*\*

Pavé de Sandre rôti  
Endives caramélisées  
Fumet au jus d'orange crémé

Ou

Dos de Bar grillé  
Galette de panais, fondue de poireau au Noilly Prat

\*\*\*\*\*

Filet de canette rôti au miel de châtaignier  
Flan de patate douce, champignons  
Jus réduit aux griottines

Ou

Entrecôte de veau cuite rosée  
Millefeuille de céleris et pomme de terre au lard fumé  
Pleurotes, réduction de vin rouge

Ou

Pavé de cerf basse température,  
Dariole de céleris et châtaigne, sauce poivrade

\*\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*\*

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

