

MENU DU MARDI 31 DECEMBRE

& MERCREDI 1^{ER} JANVIER 2025

MENU 2 PLATS 58€ - MENU 3 PLATS 65€

Mise en bouche

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

Craquelin amandes sésames et miel de châtaignier
Ganache montée exotique, mirliton ananas mangue

Ou

Soupe d'agrumes au gingembre et menthe
Sorbet chocolat, tuile aux épices

Ou

Tartelette caramel chocolat
Sorbet mandarine