

# Menu à 35,00€

- ✕ *Raviole d'escargots et son coulis de persil*
- ✕ *Petit flan de foie gras sur velouté de pommes  
fricassée de marrons et noisettes*
- ✕ *Bouillon épicié au gingembre, brochette de St Jacques au sésame noir*
- ✕ *Rillettes de lapin à la mirabelle, compotée d'oignons rouges  
crème brûlée de foie gras*



- ✕ *Grenadin de veau aux champignons et tagliatelles*
- ✕ *Noisette d'agneau poêlée au chèvre,  
croustillant de souris d'agneau  
embeurrée de chou*
- ✕ *Filet de daurade,  
caviar d'aubergine, courgettes frites et crème d'oursin*
- ✕ *Médailon de lotte, et fruits de mer, sauce safranée  
fondue de légumes*



- ✕ *Panna cotta au roquefort – toast et chutney*
- ✕ *Assiette de fromages – salade*



- ✕ *Gâteau de crêpes soufflées  
coulis de fruits rouges*
- ✕ *Pavé chocolat – noisettes et sa glace au caramel*
- ✕ *Déclinaison automnale  
clafoutis figues, mont-blanc marron, crumble aux pruneaux,  
pain d'épice, glace poire*
- ✕ *Nougatine glacée*