

Menu Terroir 40 €

Velouté de potimarron éclat de châtaigne saumon confit grué cacao

Ou

*Terrine solognote aux noisettes, condiment
à la moutarde à l'ancienne*

Noisette de cerf sauce poivrée purée de coing

Ou

Aile de raie fondue de poireaux crémeux de champignons des bois

Ou

*Cote de veau double au vin jaune, morilles, ris de veau,
foie gras chaud (Pour 2 personnes) sup 56 €*

Papillon de poire autour du cassis

Ou

Pyramide chocolat vanille sorbet framboise