

Menu à 38,00€

- ✕ *Flan forestier, crème brûlée foie gras, salade de lentilles*
- ✕ *Raviole de crabe, crème d'ail et safran*
- ✕ *Croustillant de pied de porc et escargot, jus persillé*
- ✕ *Dôme de foie gras, chutney de mangue et pain d'épices*



- ✕ *Pièce de bœuf terre/mer, sauce Porto*
Purée carottes, champignons
- ✕ *Saltimbocca de veau, sauce parmesan*
Rostis de pommes de terre
- ✕ *Filet de daurade royale, sauce au jus de coques et curry*
Crème de panais
- ✕ *Saint Jacques rôties au beurre à la fleur de sel*
Poireaux frits



- ✕ *Espuma de chèvre du Maras*
tartine de pain de campagne aux fruits secs
- ✕ *Assiette de fromage*



- ✕ *Gâteau de crêpes soufflées et son coulis de fruits rouges*
- ✕ *Croustillant praliné, pistache*
- ✕ *Délice automnale*
Mousse potiron, figue rôtie, verrine Mont Blanc, glace pain d'épices
- ✕ *Pastilla au chocolat et fruits secs, glace à la vanille de Tahiti*