



# Menu Elisa

Raviole de champignons et foie gras, huile de truffes noires

Cromesquis d'escargots, tombée d'épinards

Os à moelle rôti (2), jus de viande et ses tartines grillées (supplément +3€)

Saumon fumé maison et sa crème citron, aneth

\*\*\*\*\*

Ris de veau rôtis, espuma de pommes de terre fumée, jus court (supplément +4€)

Entrecôte (250g), frites de panais

Saints Jacques à la coque et sa fondue de poireaux

Omble chevalier, livèche et son extraction de chaire sur son lit d'épinards

\*\*\*\*\*

Option fromage : voir sur la carte en supplément

\*\*\*\*\*

Finger au citron meringué

Mousse de clémentines et ses suprêmes

Royal chocolat

Baba au rhum

39.90€

Entrée-Plat-Dessert