

*Menu Au fil des saisons 64 €*

\*\*\*\*\*

*Terrine de Foie gras de canard au lard de  
Colonata pickles de raisins*

*Ou*

*Raviole de bœuf aux huitres, caviar de Sologne, sauce Thai*

\*\*\*\*

*Vol au vent Terre et Mer, ris de veau et  
noix de ST Jacques, langoustines*

*Ou*

*Filet de Biche sauce poivrée légumes d'hiver*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*\*\*\*

*Moelleux aux clémentines sauce Guayaquil*

*Ou*

*Soufflé châtaigne glace vanille*



*Tout Changement de plat au menu sera considéré à la carte.*