

# Le Menu à 44 €

La Mise en Bouche

Le Pâté en Croûte Retour de la Chasse  
Salade de girolles, vinaigre de sapin, huile d'olive

Ou

Les Escargots en Deux Façons : Croustillant & en Cassolette  
Champignons & Gros Lardons  
Jus de Viande

Ou

Le Foie Gras de Canard en cuisson de 45mn à 45° & Echine fumée  
Gelée de vin de Sureau  
Tranche de Pain Noisette Abricot

Les Noix de Saint Jacques Françaises Juste saisies  
Fregola Sarda , Légumes du moment & Champignons  
Bouillon aux saveurs d'Asie

Ou

La Pièce de Bœuf de race Angus élevé en Castille, finition au grain 300 jours  
Champignons du moment, Carottes Fanes, Rattes du Touquet & Lard confit  
Jus de Veau au Serpolet de nos montagnes

Ou

Le Filet d'Agneau & le Poulpe rôti au beurre de Piment d'Espelette  
Croustillant de Risotto au Munster Blanc de la Ferme du Lejol  
Crèmeux de Topinambour, Jus de Viande Citron confit

Le Plateau de Fromages ou le Choix dans notre Carte des Desserts



+ Suggestion Accord Vin au Verre (3verres) 17 €