

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 Black Angus
Beignet de Salsifis, Poêlée de Champignons, Crémeux de Carottes
Oignons cébettes à la plancha - Jus de Veau corsé au Poivre

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
Crémeux 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 €