

MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

Entrée

Trio de croquettes

OU

Truite légèrement fumée à la mousse de crème épaisse aux fines herbes

OU

Crème brûlée au roquefort, poire pochée au muscat

OU

Carpaccio de butternut, feta et grenade



Plat

Filet mignon sauce fine champagne, gratin dauphinois et garniture automnale

OU

Burger de tofu, courgette grillée, sauce poivrons et mini légumes

OU

Filet d'agneau en croute d'herbes, sauce au vin rouge, grenailles et haricots

OU

Suprême de pintade rôtie aux cèpes, jus réduit au cidre, mousseline de panais



Dessert

Tarte tatin au caramel épice

OU

Dessert bowl italien

OU

Cheesecake aux pistaches

OU

Fondant au chocolat et à la framboise

