

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,  
chacun des menus suivants est composé  
pour l'ensemble de la table  
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas  
Tout changement au menu engendrera un supplément*

**Menu Dégustation « Hiver »**  
**1 0 0 €**

*Pour débiter,*

**Ormeau juste saisi,  
foie gras grillé au barbecue & réduction d'une bordelaise**

*Pour suivre,*

**persillade de cuisses de grenouilles  
en tempura, sauce cressonnière**

*Ensuite,*

**Dos de St pierre cuit au four,  
châtaignes, foie gras et réduction de verjus au jus de viande**

*Puis,*

**Pomme de ris de veau  
dorée au sautoir & purée de pomme de terre montée au beurre de truffe**

*Pour clore,*

**Pomme  
confite dans l'esprit d'une tatin, dentelle croustillante,  
mouseline noisette et crème glacée au caramel.**

*ou*

**jeu de textures autour du chocolat noir et du café,  
sorbet céleri branche.**

*ou*

**Millefeuille  
dans les règles de l'art, crème légère à la vanille & praliné noisette.**

*En raison de l'augmentation des  
allergies & étant responsables de  
votre bien-être & santé le temps d'un  
repas,*

*nous ne pouvons pas vous garantir  
le respect de vos contraintes  
alimentaires sur l'ensemble du repas  
si elles ne sont pas précisées  
dès votre réservation puisqu'elles  
nécessitent des préparations  
spécifiques supplémentaires.*