

MENU GOURMAND 38 EUROS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES 16€

RAVIOLES D'ESCARGOT DE BOURGOGNE, JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET ÉMULSION VÉGÉTALE

OU

ŒUF MOLLET DE POULE FERMÈRE ET SON RAGOÛT DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AUX NOTES ANISÉES
ÉCUME DE SOUS-BOIS

OU

DÉCLINAISON DE CHOU FLEUR AUX GAMBAS SNACKÉES, JUS CORSÉ

PLATS 22€

FILET DE TRUITE DE CHEZ ISTÉGUI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES,
BEURRE BLANC AUX PETITS OEUFS

OU

ÉPAULE FONDANTE D'AGNEAU AU ROMARIN, CRÉMEUX D'HARICOTS MAÏS À LA FRANÇAISE

OU

SUPRÊME DE PINTADE FARCIE, CANNELLONI DE CHAMPIGNONS AUX SAVEURS AUTOMNALES

DESSERTS 8.5€

PANNEQUET DE CRÊPE AUX ANANAS CONFITS AU MIEL D'ÉPICES ET CITRON VERT

OU

COCKTAIL DE TEXTURES AUTOUR DE LA POIRE CARAMÉLISÉE, ESPUMA À LA FÈVE DE TONKA

OU

PRUNES D'ENTE TIÉDIES SUR LEUR CRAQUELIN ET GIVRÉE DE FROMAGE BLANC

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE