



Notre Carte d'automne

Entrée

Gâteau chaud de cèpes, noisettes torréfiées, quelques champignons sauvages justes sautés **16 €**

Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney de figues **21 €**

Œuf parfait, cappuccino de butternut et éclats de châtaigne **15 €**

Poisson

Filet de Saint Pierre en panure de châtaigne, endives braisées, nage d'agrumes **28 €**

Dos de turbot juste snacké, risotto crémeux aux champignons, émulsion gingembre et citronnelle **29 €**

Viande

Le Bœuf, filet, escalope de foie gras poêlée, réduction de vin rouge,
fricassée de champignons de nos sous bois **32 €**

Suprême de faisan de chasse cuit lentement au plat, confit d'oignons rouges,
petit chou farci au foie gras **29 €**

Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

L'assiette de fromages affinés de nos régions A.O.C : 12 €

Dessert : 12 €

CBS, chocolat, caramel beurre salé

Tarte au citron meringuée

Profiterole glace vanille, sauce chocolat

Macaron à la crème légère vanillée et mini kiwi