



## Notre Carte d'hiver

### 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

Dos de cabillaud en nage de coco, mousseline de patates douces et chips de panais **22 €**

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 faisane 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

Tropézienne

Profiterole glace vanille, sauce chocolat