



« Saint Jacques, Chasse et Châtaignes »

Crèmeux de lentilles du Puy en deux textures,
filet de faisan fumé mariné à l'huile de noix



Noix de coquilles Saint-Jacques Atlantique Nord-Est à la plancha, risotto crèmeux au
citron confit, amandes fraîches



Côte de sanglier rôtie, duo de châtaignes, sauce poivrade



Notre sélection de fromages affinés



Comme un vacherin: marron « Imbert » crème glacée à la vanille bourbon



Petits fours & Friandises

Menu à 69 euros