



« AUTOMNE 2019 »

## MENU

Noix de Coquilles Saint-Jacques Atlantique Nord-Est sautées au beurre salé,  
mousseux de champignons



Filet de rouget, escalope de foie gras de canard à la plancha,  
duo de céleris aux senteurs asiatiques



Homard de l'Atlantique Nord-Est sauté à cru, dès de ris de veau, châtaignes,  
crème de crustacés au Noilly Prat



Perdreau de chasse rôti en cocotte, chou vert à l'huile de colza grillé,  
sa cuisse en cannelloni, jus de cuisson



Notre sélection de fromages affinés



Soufflé chaud au Grand Marnier, crème glacée « Plombières »



Petits fours & Friandises

Menu à 159 euros