

M E N U T R A D I T I O N

**Tempura de Carpe Sauce Acidulée
Mesclun au sésame Rôti**



**Ballottine de Pintade de chez Mme Grillet
Tian Provençal, Jus réduit des Carcasses**



**Déclinaison des Fromages de notre Région
Ou
Fromage Blanc en Faisselle**



**Saturne Glacée Verveine
Fraises Écrasées**

30 €

M E N U G O U R M A N D

Amuse-Bouche



Bavarois Fenouil

**Truite Saumonée Mi-Cuite au Sel de Guérande et Curry Doux
Consommé Froid « Cœur de Bœuf »**

Ou

**Sot-l'y-laisse de Volaille au Colonnata
Pépites de Foie Gras, Vichyssoise d'Orties**



Viennoise de Maigre au Basilic

Savarin d'Épinards et Petits Pois Frais Tomatés

Ou

**Mignon de Veau en Habit Vert
Crêpe Croustillante de Girolles
Pommes Maxim's, Jus Sarriette**



Déclinaison des Fromages de notre Région

Ou

Fromage Blanc en Faisselle



Prélude au Dessert



**Sous la Terre : un Trésor de Fruits Rouges
Glace Hysope**

Ou

Vacherin Glacé « Ava » Chocolat Praliné Noisette

45 € (2 Plats)

58 € (3 Plats)

M E N U D E C O U V E R T E

Amuse-Bouche :



Foie Gras de Canard Poêlé
Chutney de Cerises, Crumble aux Epices



Truffe de la Mer au Homard
Jus des Carcasses



Granité



Mignon de Veau aux Truffes Mélando
Pommes Nouvelles et Lard Fumé



Déclinaison des Fromages de notre Région
Ou
Fromage Blanc en Faisselle



Petit Pot d'une Fève Australienne : La Wattle



Sous la Terre : un Trésor de Fruits Rouges
Glace Hysope

85 €

***Accords Mets/Vins* 120 €**