

## LA FORMULE DÉJEUNER 55 €

*2 Plats (entrée-plat ou plat-dessert) 44 euros*

*Possibilité d'un accord vin (2 verres) 25 euros*

### **LE CÉLERI MARAÎCHER**

*Cuisiné comme une rémoulade, parfumé au raifort  
Texture d'anguille fumée au bois d'aulne, jus à l'oseille*

**OU**

### **LES RAVIOLES DE FOIE GRAS**

*Imprimées d'herbe, servi dans un consommé de crevette grise  
Parfumée à la citronnelle et gingembre*

**OU**

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

*Frais pressé, chutney de figues et gelée de vin rouge (9 € Supplément)*



### **LA LOTTE**

*Cuite au feu de bois de Binchotan, bouillon épais d'oignons  
Extrait de tagète, moelle de bœuf et croutons*

**OU**

### **LE COCHON FERMIER**

*Côte cuite et caramélisé, cébettes au feu de bois, oignon  
Condiment piquillos jus à la marjolaine*



### **L'INSTANT SUCRE**

*Inspiration gourmande et de saison*

**OU**

### **LE CAFÉ DU GASTRONOME**

*Expresso et ses douceurs*

## LES MENUS D'INSPIRATION VERSION CARTE

*3 services 92 euros Possibilité d'un accord mets & vins 48 euros*

*4 services 125 euros Possibilité d'un accord mets & vins 55 euros*

*Sélection Hivernale*

*Délicieux-Malicieux mariage au grè de la saison et des produits de nos régions*

*L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates*

**Servi uniquement au déjeuner - Prix TTC service compris**