#

Menu à 35€

Amuse bouche du moment

Entrées

Cannelloni de foie gras et volaille sauce foie gras

Rillettes de saumon, yuzu, ciboulette et homard

Escargots en brioche, persillade et champignons

Velouté de butternut œuf mollet chantilly a la truffe

Plats

Carré de veau basse température jus corsé à la truffe

Dos de saumon aux écrevisses

Fricassée de filet de perdreaux aux cèpes

Quenelles de saint Jacques sauce safranée

Desserts

Tarte tatin aux pommes

Fondant au chocolat Weiss et coulis de fraises

Choux craquelin et mousseline au nutella

Moelleux pain d’épices clémentines poêlées au miel