#

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