Menu - 38€

Entrées

Velouté de Cèpes, oeuf parfait, dès de chorizo grillé
Porcini mushroom velouté, slow-cooked "perfect" egg, diced grilled chorizo

Mousse de chèvre et ses poireaux fondants et grillés accompagnée d'une sauce gribiche
Tender grilled leeks, goat cheese mousse, gribiche sauce

Foie gras maison cuit au sel & au muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés **(supp.4€)**
Homemade Foie Gras with Brioche Toast (€4 Extra)

Plats

Dos de Cabillaud en soupe de poisson, aioli siphonné & légumes d'automne
Cod loin in fish soup, with siphon-prepared aïoli and automn vegetables

Noix de Joue de Porc & sa poelée forestière, sauce moutarde
Pork cheek, pan-fried mushrooms & vegetables, mustard sauce

Filet de Veau basse température, sauce aux morilles, mousseline de panais & pommes grenailles **(supp. 4€)**
Slow-cooked veal tenderloin, morel mushroom sauce, parsnip purée, baby potatoes (extra 4€)

Desserts

Sélection de fromages */ Cheese plate*

Finger Chocolat, Banane & Gingembre
Entremet mousse chocolat, croustillant praliné et compoté de banane au gingembre
Chocolate mousse entremet, ginger-infused banana compote and crunchy praline.

Buchette, Chocolat & Praliné
Mousse pralinée, génoise-croustillant, sauce chocolat
Praline mousse, sponge cake with a crunchy layer, chocolate sauce.

Entremet Mandarines Speculoos (supp.2€)
Crunchy spéculoos, mousse mandarine & glaçage mandarine
Crunchy speculoos biscuit, mandarin mousse and mandarin glaze.

Gluten Lait Sulfites Ail Oeuf Fruits à coque Produit local