

Entrée - Plat - Dessert 39€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33€
Plat 25€

MENU DE DÉCEMBRE ENTRÉE

Foie gras au cognac, tuile de pain d'épice, gel de coing fumé.

Gravelax de truite infusé à la betterave, pickles de betterave à la badiane

Patate douce, marinade yakitori et gingembre

PLAT

Ballotine de pintade aux herbes, mousseline de panais et piment Niora,
marron confit au porto

Paleron de boeuf braisé au vin rouge, mousseline de pommes de terre à l'ail noir, champignons bruns rôtis au miso, croquant de trompette de la mort

Dos de cabillaud confit aux agrumes, carotte fane braisée au romarin et thym, mousseline de carottes à l'orange

DESSERT

Poire pochée aux baies Andalimane

Finger Kalamansi, ganache montée au chocolat blanc et vanille de Madagascar

Chocolat, glace Truffe, fleur de sel.

Planche de fromages, assortiment de 4 fromages, chutney du moment.