



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.

