

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 38€

Mise en bouche

Pâté chaud de pintade fermière en feuille de chou frisé,
jus émulsionné au lard

*Farm-raised guinea fowl hot pie in kale leaves, emulsified bacon jus
ou*

Nougat de brochet au haddock fumé,
céleri branche, condiment pommes Granny Smith, salade de jeunes pousses,
crumble de noisettes

*Pike terrin with smoked haddock, celery, Granny Smith apple condiment,
young shoot salad, hazelnut crumble*

Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes,
variation de butternut, chips de patate douce, jus mousseux orange - gingembre
*Pollock with citrus butter, butternut variation, sweet potato chips,
sparkling orange and ginger jus*

ou

Paleron de bœuf charolais confit,
sabayon d'estragon, crémeux de panais, pommes de terre et poireaux fondants
Confit Charolais beef, tarragon sabayon, parsnip cream, melting potatoes and leeks

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

Nos desserts aux choix à la carte