

## 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