



Menus

Automne | Hiver

27€/personne

Boissons non comprises

Nature Marine

SAUMON FUMÉ ARTISANAL, CITRON, NAVET BOULE D'OR

Saumon Fumé Artisanement au Bois d'Hêtre, Crème au Citron Bio
Minis Câpres, Navet Boule d'Or, Crème au Wasabi

LIEU NOIR, PANAI, SAUCE HOMARD ET POMME

Lieu Noir Poché, Panais Braisé, Mousseline de Panais, Sauce Homard et Pomme Confitée

CRÉMEUX AU MIEL, CLÉMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au Chocolat Blanc,
Amandes Éclatées, Biscuit Canistrelli

Nature Sauvage

FOIE GRAS, COING, FLEUR DE SEL À LA CANNELLE

Foie Gras, Gelée au Coing, Raviole de Chou Rave

POULET FERMIER FARCI AUX MARRONS

Risotto d'Orge Perlé Bio à la Butternut et aux Champignons, Jus Brun Réduit à l'Amer
Michel de chez Hagmeyer

ENTREMETS CAMELIA, POIRE, PAIN D'ÉPICES

Entremet au Chocolat Valrhonna Caramélia, Cœur à la Chutney de Poire, Biscuit Pain
d'Épices, Spéculos et Ganache au Chocolat Blanc

Nature Végétale

HOUMOUS AU CITRON CONFIT, CAROTTES, RAZ EL-HANOUT

Houmous au Citron Confit, Carottes Croquantes au Raz El-Hanout en Pickles,
Graines de Cumin, Jeunes Pousses

ENDIVES CONFITES À L'ORANGE, PANAI, SAUCE SOJA

Endives Confitées à l'Orange, Mousseline de Panais, Crosnes Poêlés,
Segments d'Orange Brûlés et Sauce Soja Réduite

CRÉMEUX AU MIEL, CLÉMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au Chocolat Blanc,
Amandes Éclatées, Biscuit Canistrelli