

## Menu à composer....

*Entrée / plat / dessert : 46 euros*

*Entrée / plat : 38 euros*

*Plat / dessert : 34 euros*

Mille feuille de foie gras / confit de choucroute / brioche ( *supp. 5,00 €* )

Ou

Moules XXL gratinées / persillade à la provençale

Ou

Velouté potimarron crémeux / Oeuf 64° / cèpes / huile de truffe

Ou

Carpaccio de saumon aux agrumes



Risotto / cèpes / tuile parmesan 

Ou

Petite nage de la mer / parfum tajine / crème coco / gingembre / légumes

Ou

Suprême de pintade / basse température / sauce au banyuls /  
espuma de pommes de terre / noix

Ou

Picanha de veau / jus au romarin / gratin de pommes de terre sarladaise

Ou

Veau basse température façon tartare épicé aux herbes / frites

Ou

Hamber'goût de bœuf

Mimolette / coppa / oignons rouges / sauce maison / frites

*(Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison)*

*Parsemez votre plat avec un soupçon de truffe, gourmandise assurée !  
Supplément 12 euros / 20 grammes*

Dacquoise Mont-blanc



Mille feuille pistache déstructuré / caramel fruité



Crème brûlée chocolat /  
sorbet fraise « mara des bois »-basilic



Tiramisu poire / feuillantine croustillante



Glaces et sorbets, coupe 3 boules



Assiette du fromager

( en remplacement du dessert suppl. 6 €

en complément du dessert 12 € )