

## Menu à composer....

*Entrée / plat : 37 euros*

*Plat / dessert : 32 euros*

*Entrée / plat / dessert : 43 euros*

Foie gras de canard maison / chutney pomme-figue / brioche ( **supp. 5,00 €** )

Ou

Croq'truffe au vieux comté / sucrine aux agrumes / noix

Ou

Espuma de potimarron / Oeuf 64° / châtaignes / huile de noisette

Ou

Tarte fine de dorade / tapenade / vinaigrette d'orange sanguine



Risotto aux cèpes 

Ou

Pavé de maigre / sauce aux herbes / navet boule d'or en julienne / risotto

Ou

Gambas tandoori / risotto de pâtes « langues d'oiseaux » / coco et curry

Ou

Paleron de veau en basse température / sauce aux morilles / pommes ratte

Ou

Tartare de boeuf au couteau / parfum des aKcias / / frites

Ou

Hamber'goût de boeuf

Morbier / bacon / oignon rouge confit / sauce jack / frites

Ou

Coustellous de porc laqué / pommes confites à la graisse de canard

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

*Parsemez votre plat avec un soupçon de truffe, gourmandise assurée !*

*Supplément 12 euros / 20 grammes*

Gourmandise à la banane / glace caramel



Palet breton / crème de marron / figues rôties



Crème brûlée à la pistache / glace coco



Mousse au chocolat noir  
*crumble cacao à la fleur de sel / tuile pavot-sésame*



Glaces et sorbets, coupe 3 boules



Assiette du fromager  
( en remplacement du dessert suppl. 6 €  
en complément du dessert 12 € )

