



## MENU DU SAMEDI SOIR

MENU 5 SERVICES : PP 148,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS : PP 215,00 EUROS

◆ MENU 6 SERVICES : PP 179,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS : PP 254,00 EUROS

✂ MENU 7 SERVICES : PP 231,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS : PP 316,00 EUROS

**Emincé de dos de lapereau, crème légère à l'Aurélié,  
quinoa croquant et romarin**

Ou

**Duo d'anguilles fumées, raifort sauvage,  
granny Smith et croquant au piment**

**Poêlée de coquilles Saint-Jacques de Dieppe aux champignons des bois,  
panais, petits gris de Namur**

◆ **Foie gras de canard snacké, fondue de fenouil  
oignons doux des Cévennes, mélange crumble et vieux**

**Barbue rôtie, plates de Zélande, coulis de Grenache,  
navet safrané, boutons de brocoli (min. 2 couverts)**

Ou / et ✂

**Carré de chevreuil, son jus à la «Mabrew», chou cabus,  
scorsonères et sauté de poitrine fumée**

**Mini poire pochée au thé « sept parfums », sorbet au gingembre,  
sablé citron, estragon, coulis cassis**

**Ganache au chocolat Pérou 64% Belcolade,  
marmelade de framboises à la mélisse**

**FROMAGE CHAUD : Pastelles croustillantes de reblochon,  
vinaigrette framboisée à l'olive et aux petits lardons**  
(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS, + 16,00 EUROS PP, MINIMUM 2 COUVERTS)..

SERVICE ET TAXES INCLUS

OCTOBRE – DÉCEMBRE 2018

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.