



## LES MENUS

PAR TABLE :

CE MENU N'EST PAS SERVI LES VENDREDIS SOIRS ET SAMEDIS SOIRS :

PP 99,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS : PP 148,00 EUROS

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

---

**Mi-cuit de truite saumonée, lentilles vertes du Puy,  
artichaut à l'huile vierge de noisettes et au vinaigre de merlot**

---

**Onglet de veau au poivre timut du Népal,  
cannelloni de joue à la moutarde gantoise**

---

**Mousse de fruits exotiques à la fleur de samba,  
ananas rôti, jus léger, vanille, citronnelle**

PAR TABLE : DERNIÈRES COMMANDES À 13H ET 21H

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**

---

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

---

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

---

**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.**