

# LES MENUS

AUTOMNE 2023

## TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT

### PAR TABLE :

MENU 5 SERVICES : PP 170,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 235,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 13H00 ET 20H30

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR RÔTI, BOULGOUR AU BROCOLI, NOIX TORRÉFIÉES AU VADOUVAN, KALAMANSI

COQUILLE SAINT-JACQUES DE DIEPPE, COUTEAU DE MER AUX ÉPICES,  
CRUMBLE D'OLIVES NOIRES, CÉLERI RAVE FUMÉ

CARRÉ DE CHEVREUIL AU POIVRE DES TEMPLIERS,  
YAKITORI D'ÉPAULE AU GENÉVRIER, CHAMPIGNONS DES BOIS, SCORSONÈRES

PANACOTTA AUX HERBES BISON ET LAIT RIBOT, GEL À LA BIERCINE, COULIS DE BASILIC ET RUCOLA

FINE TARTELETTE D'AMANDES, RIZ ET ÉCUME DE LAIT, GLACE AU MISO BLANC

### PAR TABLE :

MENU 6 SERVICES : PP 195,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 270,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 12H45 ET 20H15

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR RÔTI, BOULGOUR AU BROCOLI, NOIX TORRÉFIÉES AU VADOUVAN, KALAMANSI

FILET DE ROUGET BARBET, FENOUIL MARINÉ AU VINAIGRE DE CIDRE,  
POUTARGUE DE THON, JUS DE CRUSTACÉS ANISÉ

COQUILLE SAINT-JACQUES DE DIEPPE, COUTEAU DE MER AUX ÉPICES,  
CRUMBLE D'OLIVES NOIRES, CÉLERI RAVE FUMÉ

DOS DE LOTTE, MOULES, BUTTERNUT CONFIT AU CURRY FUMÉ,  
RAVIOLE AU GRUYÈRE D'ALPAGE AOP ET À LA SAUGE

OU

CARRÉ DE CHEVREUIL AU POIVRE DES TEMPLIERS,  
YAKITORI D'ÉPAULE AU GENÉVRIER, CHAMPIGNONS DES BOIS, SCORSONÈRES

PANACOTTA AUX HERBES BISON ET LAIT RIBOT, GEL À LA BIERCINE, COULIS DE BASILIC ET RUCOLA

FINE TARTELETTE D'AMANDES, RIZ ET ÉCUME DE LAIT, GLACE AU MISO BLANC

### PAR TABLE :

MENU 7 SERVICES : PP 240,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 325,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 12H30 ET 20H00

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR RÔTI, BOULGOUR AU BROCOLI, NOIX TORRÉFIÉES AU VADOUVAN, KALAMANSI

COQUILLE SAINT-JACQUES DE DIEPPE, COUTEAU DE MER AUX ÉPICES,  
CRUMBLE D'OLIVES NOIRES, CÉLERI RAVE FUMÉ

HUÎTRE CHAUDE DE YERSEKE, BEURRE BLANC AU DASHI,  
CHICON, SHIITAKE, COULIS DE CARDAMINE HÉRISSEE

FILET DE ROUGET BARBET, FENOUIL MARINÉ AU VINAIGRE DE CIDRE,  
POUTARGUE DE THON, JUS DE CRUSTACÉS ANISÉ

CARRÉ DE CHEVREUIL AU POIVRE DES TEMPLIERS,  
YAKITORI D'ÉPAULE AU GENÉVRIER, CHAMPIGNONS DES BOIS, SCORSONÈRES

PANACOTTA AUX HERBES BISON ET LAIT RIBOT, GEL À LA BIERCINE, COULIS DE BASILIC ET RUCOLA

FINE TARTELETTE D'AMANDES, RIZ ET ÉCUME DE LAIT, GLACE AU MISO BLANC