



Menu d'AUTOMNE

Entrées

Assiette périgourdine gourmande aux copeaux de foie gras, terrine de marcassin au marc de Bourgogne, émincés de magret fumé, pâté en croûte d'oie aux pistaches, confit de figues

ou

Duo de mini empanadas au chèvre et épinard, poulet et estragon, et son caviar de tomates confites, sauce chimichurri

ou

Crevettes rouges sauvages et seiches sautées à l'huile de sésame, tombée de blette aux graines de courge grillées, coulis bisqué aux jeunes pousses de capucines

Plats

Filet de biche grillé, sauce arlequin au fond de gibier maison, méli-mélo de légumes d'automne glacés, gâteau de pommes de terre bintje et vitelotte aux brisures de morilles

ou

Suprême de pintadeau caramélisé au miel et sarriette, sauce au Maitrank, fricassée de champignons de saison à la châtaigne, frites de patates douces

ou

Rosaces de filet de sole à la mousse de pois maraîcher et écrevisses, coulis de potimarron à l'oseille sanguine, blinis à la marjolaine

Desserts

Crème brûlée revisitée aux zestes de clémentines confites, vanille bourbon et chocolat blanc aux riz soufflés

ou

Assortiment de fromages

(Comté, Crottin de Chavignol, Maredsous, Tomme des montages grises)

ou

Baba au rhum et sa chantilly aux fruits de la passion, coulis de mangue

Menu 3-services	36 €
Entrée + Plat	30 €
Plat + Dessert	25 €
Plat	19 €