



## Menu d'HIVER

### Entrées

Rosace de boudin blanc à la truffe, gelée de miel et Calvados,  
et sa mini tartelette tatin aux pommes

ou

Velouté d'oignons caramélisés au fromage fondant,  
feuilleté croustillant aux lardons, comté et graines de pavot

ou

Cassolette de couteaux sautés au beurre à l'ail noir,  
parfumés aux 8 herbes et gros sel rouge

### Plats

Steak de veau rôti, sauce arlequin, chicons braisés,  
éventail de chips de vitelottes et topinambours

ou

Fricassée de rognon et jambon fumé au bois d'Hêtre,  
sauce moutarde à l'ancienne et estragon, légumes d'antan, pommes dauphine

ou

Pavé de saumon, suprêmes de pamplemousses roses, flan de lentilles corail,  
pommes duchesse aux betteraves

### Desserts

Tarte aux fruits de la passion recouvert de meringue italienne dorée à la salamandre,  
coulis de mangue, disque d'ananas à la vanille

ou

Crème brûlée aux litchis, zestes d'agrumes confits, menthe fraîche et cristaux de caramel

ou

Tartelette aux pralins et amandes, chocolat tendre à l'Amaretto  
et sa boule de glace aux marrons

Menu 3-services	40 €
Entrée + Plat	33 €
Plat + Dessert	27 €
Plat	20 €