



# Menu d'AUTOMNE

## Entrées

Croquette de ris de veau, chutney d'oignons aux figes  
et pommes bio du potager du chef

ou

Déclinaison de noix de Saint-Jacques en carpaccio, perles d'algues au yuzu, gros  
sel rouge et snacké à l'huile d'olive et gomasio

ou

Raviole revisitée en feuilleté croustillant aux champignons des bois,  
pleurotes, poivre Timiz, et son jus brun au Cahors

## Plats

Steak de cœur de gigot d'agneau grillé, sauce à la Kriek et cerises Amarena,  
gratin d'écrasé de pommes de terre à l'ail et fines herbes, chicons braisés

ou

Filets de bar cuit sur peau, sauce bisquine aux écrevisses, dôme de riz pilaf au  
jasmin et son éventail de pois gourmands

ou

Cordon bleu de suprême de pintadeau, croustillant de chapelure aux noisettes  
torréfiées, sauce aux morilles, potatoes de patate douce, quenelle de duxelles  
de champignons à la châtaigne

## Desserts

Duo d'éclairs au cacao et liqueur belge «Noir d'Ivoir» et  
chocolat blanc au spéculoos

ou

Carotte cake aux boutons de fleur de cannellier et brisure de noix,  
nappée de son glaçage au fromage frais, gelée de clémentine

ou

Tarte tiède aux poires et caramel beurre salé façon «Apple pie»,  
boule de glace pralinée

Menu 3-services	43 €
Entrée + Plat	36 €
Plat + Dessert	29 €
Plat	22 €