



MENU 64,00 e (entrée+1 plat+fromage et dessert)

MENU 69,00 e (entrée + 2 plats + fromage et dessert)

Mise en bouche

velouté fin aux cèpes, focaccia truffée, mousse cappuccino
foie gras, noisettes torréfiées

Le foie gras en terre mer

en terrine et son chutney aux épices douces, noix de saint Jacques
snackée, poire rôtie, jus court caramélisé au balsamique
et pain de campagne toasté

Le turbot

en filet doré, beurre blanc citronné, compotée de fenouil et
risotto crémeux

Le veau

taillé dans le filet, cuisson basse température, crème de
morilles, écrasée de rattes, carottes fanes glacées au miel
du Morvan, endives braisées

Le fromage

Fromage blanc de campagne à la crème
ou Fromages affinés

Le dessert

Tartare de mangue et ananas au citron vert, moelleux
à la châtaigne, marron confit, crème anglaise,
baba au rhum, tartelette ganache
chocolat noir éclats de pistache

