



Menu Douceur



Entrée ~ Plat ~ Fromage **OU** Dessert

42,90 €

- Entrées -

L'incontournable foie gras mi-cuit,
éclats de chocolat amer
et son pain aux noix de la ferme de l'Ancre

Suggestion du Chef pour l'accompagner :
Côte Saint-Jacques Vendanges de Novembre (50 cl - 30 €)

Oeuf poché fermier à la crème de Chaource légère,
saumon fumé d'Ecosse, herbes fraîches

Lapin Label Rouge, carottes nouvelles, radis roses,
Ratafia des Vergers du Pays d Othe façon terrine
et ses pousses de shiso

Velouté froid de petits pois et citron vert,
mozzarella buratta et basilic frais

- Plats -

Filet de bœuf à votre convenance,
petits légumes de saison braisés

Ris de veau croustillants aux girolles,
gratin de pommes de terre, jus réduit au Banyuls

Coquilles Saint-Jacques saisies, sauce vierge,
haricots coco mijotés, brunoise d'artichauts

Pavé de maigre rôti sur la peau, purée de carottes,
poêlée de concombres asiatiques crème d'oseille

- Fromages ou Desserts -

Assiette de quatre fromages de la région

Le tout chocolat de notre Pâtissier

Macaron, glace à la rose et violette

Tartelette framboises fraîches, éclats de pistaches et fleurs