



Menu Douceur



Entrée ~ Plat ~ Fromage **OU** Dessert

43,90 €

-ENTREES

Velouté de pois cassés bio de la ferme de l'Ancre, coriandre,
éclats de noisettes, comté affiné

Œufs de Caille, émincés de jambon Serrano, pleurotes
à la crème de foie gras

Terrine de canard maison aux gésiers confits et marrons,
gastrique au miel et sa roquette

Filet de mérrou mariné à l'aneth et citron vert, œufs de truite ,
semoule de choux fleurs violets

PLATS

Effiloché de joues de bœuf confites 10h, pommes de terre
Amandines à la truffe, jus de cuisson, salades d' herbes

Ris de veau croustillant, riz IGP de Camargue aux champignons
des bois, jus de veau réduit

Coquilles Saint Jacques poêlées, pésto de cresson, choux de
Bruxelles, carottes jaunes et lardons

Mousseline de St Pierre et huîtres, beurre blanc au champagne,
écrasé de panais et betteraves confites

FROMAGES OU DESSERTS

Assiette de 4 fromages de notre région

Tartelette citron déstructurée à ma façon

Le fameux dessert tout chocolat de notre pâtissier

Le mousse noix et nougatine de cet hiver