



Menu Douceur



Entrée ~ Plat ~ Fromage **OU** Dessert

45,50 €

ENTREES

Fois gras mi-cuit maison au torchon, signature du chef

Crème de champignons des bois et cacahuètes grillées,
émincé de queues d'écrevisses, ail et persil

Œufs pochés façon meurette au vin d' Irancy, brisures de
truffes et Foccacia

Terrine de filets de Soles et Saint Pierre, citrons confits,
coriandre, vinaigrette d'agrumes et son
pain brioché

PLATS

Ris de veau croustillants braisés, risotto aux girolles fraîches,
réduction de jus de cuisson

Souris d'agneau confite 7h, écrasé de pommes de terre à
l'huile de noisettes, tomate cocktail et sucrose

Saint Jacques, panais et patates douces rôtis, pesto d'aneth
et semoule de brocolis

Picanha de veau, gratin de pommes de terre à l'emmental,
endive braisée

FROMAGES OU DESSERTS

Assiette de 4 fromages de notre région

Biscuit, mousse aux bleuets, compotée
poires, pommes

Le fameux dessert au chocolat dans
tous ses états

L'Opera café