

Composez votre menu « *Mélanger les Couleurs* »...

Automne 2020

Les Entrées

<i>Salade César au Magret de Canard Séché</i>	5,00 €
<i>Gâteau de Foie de Volaille, Coulis de Potimarron</i>	6,00 €
<i>Saint-Marcellin Pané sur Carpaccio de Poire</i>	7,00 €
<i>Tartare de Saumon, Mangue et Avocat</i>	8,00 €
<i>Foie Gras de Canard Maison au Spéculoos</i>	9,00 €

Les Plats

<i>Crumble de Légumes d'Automne au Boulgour, Comté et Noisettes</i>	14,00 €
<i>Cuisses de Grenouilles en Persillade (Frites ou Salade)</i>	14,00 €
<i>« Sauté de Cerf » aux Châtaignes et Champignons</i>	16,00 €
<i>Faux-Filet de Bœuf au Poivre Vert, Gratin de Pommes de Terre et Brocolis</i>	16,00 €
<i>Ravioles de St Jacques au Chorizo Doux, Légumes en Velouté</i>	18,00 €
<i>Bavette de Veau, Crémeux de Cèpes et Légumes Rôtis au Miel</i>	18,00 €

Les Desserts

<i>Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits</i>	3,00 €
<i>Cervelle des Canuts</i>	3,00 €
<i>Sélection de Fromages Secs</i>	4,00 €
<i>Panna Cotta aux Marrons, Espuma à l'Orange Sanguine</i>	4,00 €
<i>Sablé aux Pommes Meringué</i>	5,00 €
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	5,00 €
<i>Profiteroles aux Figs, Caramel aux 4 Épices</i>	6,00 €
<i>Damier Chocolat Noisettes et Butternut au Tonka</i>	6,00 €