

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

Automne 2021

## Les Entrées

|  |        |
|--|--------|
| <i>Crème de Lentilles Corail, Huile Vierge aux Herbes et Ravioles Croustillantes</i> | 5,00 € |
| <i>Salade Briarde, Lardons, Poires et Noix</i>                                       | 6,00 € |
| <i>Boudin aux Pommes en Paté Croute</i>  | 7,00 € |
| <i>Rillettes aux Deux Saumons, Pain Toasté aux Graines de Pavot</i>                  | 8,00 € |
| <i>Foie Gras de Canard en Trois Températures, Chutney au Muscat</i>                  | 9,00 € |

## Les Plats

|   |         |
|---|---------|
| <i>Raviolis aux Champignons, Wok de Légumes Parfum d'Asie</i>             | 14,00 € |
| <i>Grenouilles en Persillade (Frites ou Salade)</i>                       | 14,00 € |
| <i>Dos de Lieu Noir au Lard Fumé, Blé Vert Croquant et Petits Légumes</i> | 16,00 € |
| <i>Bavette de Boeuf Charolaise, Ecrasé de Pomme de Terre au Curcuma</i>   | 16,00 € |
| <i>Méli-Mélo de Gambas et Canette, Purée de Légumes d'Automne</i>         | 18,00 € |
| <i>Mignon de Veau aux Figs, Pomme de Terre Forestière</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>Cheesecake aux Pommes et Crème de Marrons</i>                        | 4,00 € |
| <i>Savarin à l'Armaniac, Pruneaux Bio et Glace Végétale aux Amandes</i> | 5,00 € |
| <i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i> | 5,00 € |
| <i>Paris-Brest aux Myrtilles</i>  | 6,00 € |
| <i>Cannellonis au Chocolat sur Lit de Passion</i>                       | 6,00 € |
| <i>Assiette Gourmande</i>   | 7,00 € |