Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

• Terrine de gibier, chutney de potimarron à la bière de Rochefort, salade mesclun, chicon, noix

• Oeuf parfait, crème de chou-fleur rôti, chips de magret fumé, noisettes et pickles d'oignons rouges

• Carpaccio de céleris rave, mayonnaise truffée, parmesan, noix et pickles d'oignons rouges

• Saint-Jacques rôties, chicons confits, beurre blanc, safran orange (+6€)

PLATS

• Filet de lieu noir, fregola à l'encre de seiche, vongole et crème de safran

• Côte de biche rôtie, sauce poivrade, polenta croustillante en Pommes Pont-Neuf (+10€)

• Civet de marcassin, pommes Amandines, garnitures automnales

• Croustillant de risotto au vieux comté, crémière de cèpes, poêlée de champignons des bois et salade d'automne

DESSERTS

• Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs

** À la place du dessert, +5€*

*** En plus du dessert, +10€*

• Tarte au café, notre spécialité depuis 33 ans

• Tiramisu poires et spéculoos

• Strudel aux pommes, raisins secs, amandes, glace au lait d'amande et crème anglaise