

*MENU DE SAISON « Goûts d'automne » 45€  
(Mise en bouche, entrée, poisson ou viande, et dessert)  
Supplément assiette de 3 fromages 10€ ou fromage blanc 6€*

*En mise en bouche le chef vous propose,*

*Un velouté de potimarron, boudin noir parfumé à l'huile fumé.*

*\*\*\*\*\**

*Pot au feu de foie gras de canard,*

*Consommé de légumes.*

*Ou*

*Noix de St Jacques poêlées,*

*Courge butternut, émulsion d'agrumes.*

*\*\*\*\*\**

*Bar de pêche,*

*Moules et chorizo, émulsion marinière et légumes racines.*

*Ou*

*Poulet de Bresse,*

*Le traditionnel poulet aux Morilles et vin jaune.*

*\*\*\*\*\**

*Croustillant praliné chocolat noir 64%,*

*Griottes sauvages de Fougerolles.*

*Ou*

*Tartelette citron meringuée, ganache à la pistache.*

*Mignardises*