

LA SAISON

En version quatre services : 29 euros
(Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

En version cinq services : 41 euros
(Entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Chair de tourteau, coulis carottes /cumin, poudre d'olive noire et perles de wasabi

Croquant caramélisé, pomme fruits au vinaigre de cidre, foie gras de canard au naturel

Velouté d'un jus de poularde, œuf cuit à 67°/67 min., « baguettine » de chair de poularde

Filet de daurade grise rôti, mousseline de topinambours

Noix blanches de saint jacques à la plancha, « risotto » de chou fleur crémeux

« Tournedos » de merlu lardé, jus de viande

« Parmentier » d'un effiloché de lapin confit, jus perlé/huile de truffe, grillage de pomme de terre

Quasi de veau de lait, légumes d'automne

Suprême de volaille de grains en cuisson longue, salsifis au poêlon, jus brun

Brie de Meaux fourré mascarpone/concassée de noisettes
Récration fromage de chèvre de la Ferme des Bruyères

Tout à la mandarine, mousse et givre

Macaron /citron, condiment citron/gingembre

Entremet chocolat, ganache montée, saveurs de fèves de « Tonka »

Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe
Prix nets en euros, Taxes et services compris