

Ô FESTIN

Rose de betterave confite, clémentine,
coulis de vin chaud parfumé à la cannelle *végétarien*

Chaud-froid de suprême de volaille, blette, parfum de truffe

Encornet grillé à la citronnelle et citron cédrat, tempura de courge spaghetti

Salade César au poulet fermier pané, pancetta (*porc*) de Maxence Baud,
parmesan, croûtons à l'ail, salade romaine 🌿



Suprême de volaille de nos régions, farci aux châtaignes, confiture de coing
relevée à la baie de Muntok, gratin dauphinois à la muscade en trois façons

Filet de truite sur peau, vierge d'amandes et de pistaches,
purée de dattes, choux de Bruxelles glacés farcis à la ricotta

Risotto d'orzo au gorgonzola parfumé à la truffe,
chips de galette de blé *végétarien*

Filet de bœuf façon Rossini, jus de bœuf
en demi-glace (*supplément 9€*)



Tarte aux marrons

Finger noisette orange

Chou chocolat caramel cacahuète

Parfait exotique

🌿 *Version végétarienne sur demande*

47€



Nous travaillons avec des produits frais, locaux et de saison. Le menu est amené à évoluer selon nos arrivages.