



Menu Gastronomique

Trilogie de mise en bouche autour de la châtaigne

Au choix :

- Terrine de foie gras de canard maison de la ferme de Limagne, figue fraîche poêlée à la cassonade, confiture d'oignons et toast brioché.*

- Tartare de noix de Saint-Jacques et de saumon, pomme granny et sa gelée aux agrumes*

- Cassolette de queues d'écrevisses, fondue de jeunes pousses d'épinards, sauce Nantua*

Au choix :

- Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles*

- Filet de bœuf français Rossini race charolaise*

- Dos de cabillaud Skrei cuisson sur peau sur une julienne de légumes, beurre aux agrumes et gingembre*

Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés*
 - Fromage blanc à la crème*

- Délice de Cupidon*
- Moment de gourmandise & ses petits fours*

Prix net 49 €

Menu Détente

Trilogie de mise en bouche autour de la châtaigne

Au choix :

- Terrine de foie gras de canard maison de la ferme de Limagne, figue fraîche poêlée à la cassonade, confiture d'oignons et toast brioché.
- Tartare de noix de Saint-Jacques et de saumon, pomme granny et sa gelée aux agrumes

Au choix :

- Cassolette de queues d'écrevisses, fondue de jeunes pousses d'épinards, sauce Nantua
- Dos de cabillaud Skrei cuisson sur peau sur une julienne de légumes, beurre aux agrumes et gingembre

- Sorbet carotte, orange, gingembre et sa tombée de cointreau

Au choix :

- Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles
- Filet de bœuf français Rossini race charolaise

Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés
- Fromage blanc à la crème

- Délice de cupidon
- Moment de gourmandise & ses petits fours

Prix net 65 €

