

# Notre Menu Plaisir

46.5 euros (Hors boissons)

Menu élaboré par nos soins avec des produits frais.

Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et oeufs, gluten et arachide



## Pour commencer

\* Le Foie gras de canard au torchon, kumquat confit et pain d'épices

\* Les Noix de Saint Jacques de Dieppe, fine julienne de légumes, note de gingembre et bouillon végétal

La Poitrine de Porc laquée, cerfeuil et céleri et chips de céleri

## Pour suivre

\* Le Dos de Chevreuil, gnocchis de butternut et pommes caramélisées, jus de genièvre

\* Le Pavé de Sandre, petits choux farcis, coulis de cresson et jus d'oignons grillés

\* Le paleron de Veau snacké, garniture forestière et truffe mélanosporum  
(Supplément de 5 euros)

## Pour terminer

(A commander en début de repas)

\* La demi sphère Coco et yuzu, crumble cacao et gel de vieux rhum

\* Retour de Savoie, le Mont Blanc et la truffe

\* Verrine exotique rafraîchie au champagne