

# Notre Menu Plaisir

46.5 euros

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

- \* Foie gras de canard, ananas et noisettes, brioche maison
- \* Le Râble de Lapin farci au foie gras et shiitakes, mousseline de potimarron, girolles et jus d'espelette
- \* Les Noix de Saint Jacques juste saisies ; fondue de poireaux et Maki pommes châtaignes, bouillon crémé

## Pour suivre

- \* Le Carré d'Agneau, pommes duchesses et champignons, espuma de topinambours (Supplément 5€)
- \* Le Poisson Noble du moment, endives braisées et caramel d'agrumes
- \* Le persillé de Bœuf Black Angus, cerfeuil tubéreux, girolles et trompettes, jus de viande

## Pour terminer

(A commander en début de repas)

- \* L'Ananas poché, gel de rhum et sorbet coco, tuile au gruet
- \* La Coque au Chocolat, crémeux dulcey et gel de citron
- \* Figue rôtie, crème d'amande, crumble et son granité

Prix en euros, taxes et services compris