



Menu du Chef

39€

Entrées :

. Foie gras,

Compotée de pommes

. Saumon fumé maison

Crème agrumes citron brûlé, condiments gingembre et kumquat

. Caille, poire pochée au vin rouge

Cannelle, badiane, orange

. Velouté de potimarron

Crème de lard et éclats de châtaignes

Plats :

. Magret de canard,

Polenta snackée, sauce au sichuan vert, zestes de citron

. Noix d'agneau,

Purée de panais, chips de riz, sauce olive et romarin

. Dos de cabillaud

Pommes de terre fondantes, espuma de pommes de terre à la tartufata

. Tentacules d'encornets,

Façon thai

Dessert au choix dans la carte

(A choisir en début de repas)