



Menu du Chef

39€

Entrées :

. Foie gras,

Compotée de pommes

. Saumon fumé maison

. 6 Escargots de Bourgogne,

Beurre aillé

. 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,

Déclinaison de courges, en purée, rôtie, en pickles et bonbon chips de riz,

Sauce réglisse

. 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)