


LA SAISON

Gelée fine coquillages / crevettes & petits légumes / « mayo » noire & bisque' crémeuse

« Compression » terrine de colvert / mousseline artichauts / pousses vertes d'automne

 Oeuf crouté / capuccino champignons / « cannelloni » jambon de bœuf « Waguy » & ricotta

 « Parmentier » cabillaud vapeur / « galette » pomme de terre & sel noir

Merlu en tournedos / poireau beurré au lard de Colonatta

Noix blanches de saint-jacques / chou fleur / condiment boudin noir

 »Pluma « de porc ibérique en cuisson longue / champignons / mousseline carottes des sables & jus réduit

Poitrine de canette grillée / minis légumes d'automne « Eric Roy »

Filet de bœuf / pulpe de pomme de terre / gnocchis & jus court

Fromages de chèvre de Bournan, sorbet tomate / basilic / sangria

Maroilles, brindilles de pomme & sorbet pomme

(supplément. 6€) « Votre Plateau » six fromages affinés par nos soins (Touraine, Savoie, Normandie, Auvergne...)

 Tartelette framboises liées confiture / crème & club sandwich pistache.....

Entremet chocolat fourré poire / caramel / pâte de poire & confit de poire /« terre » de chocolat

Crème prise citron / éclats de meringue / brunoise butternut confit sirop de vanille & tuile poivre « timut »

 **32 € Menu BIB GOURMAND MICHELIN** (entrée / plat / dessert)

39 € (Entrée, plat, fromage, dessert) **36€** (sans le fromage)

55 € (Entrée., poisson, viande, fromage, dessert) **51€** (sans le fromage)