



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 :

. Filet de canette

et son jus, polenta aux agrumes

. Cœur de faux-filet

et son jus de viande, grenailles, pleurotes

. Dos de cabillaud

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

. Tentacules d'encornet

Façon Thaï

Dessert au choix dans la carte (A choisir en début de repas)