



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

- . 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)