

## MENU DEJEUNER

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 28 €

Entrée – Plat – Dessert 34 €

La crème de potimarron, œuf parfait et écume de châtaigne

\*\*\*

L'épaule d'agneau confite à la graine de moutarde et cresson

\*\*\*

Le blanc-manger à la praline rose

***L'HIVER APPROCHE, LES FÊTES ARRIVENT ET AVEC ELLES LEUR LOT DE BONS ET BEAUX PRODUITS.  
À CETTE OCCASION NOUS VOUS AVONS PRÉPARÉ CE MENU « FESTIF » ...***

### MENU HIVER N°1

« Avant-goût de fêtes »

**Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 51 €**

**3 assiettes au choix – Dessert 59 €**

**4 assiettes au choix – Dessert 67 €**

La bisque crémeuse de langoustine, toast Melba et salade d'herbes

Et/ou

L'Oreiller de la Belle Aurore, ris de veau, foie gras et truffes

\*\*\*

Les noix de Saint-Jacques au Champagne et poireaux grillés

Et/ou

Le quasi de veau rôti, cocotte de légumes d'hiver et jus de veau au genièvre

\*\*\*

Le chou craquelin au litchi et coquelicot de Milly

Ou

La mousse au chocolat noir 70%, voile et sorbet fruit de la passion

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 10 €  
Menu valable du 2 décembre 2021 au 3 janvier 2022*