

## MENU AUTOMNE N°2

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 45€

3 assiettes au choix – Dessert 58€

4 assiettes au choix – Dessert 70€

Crème de potimarron, falafel d'ici et stracciatella

Et/ou

Les gambas rôties, sucrose grillée, piquillos et tuile de riz noir

Et/ou

Les Saint-Jacques dorées à la bergamote et crémeux de panais (supp. 10€)

\*\*\*

Le filet de cabillaud rôti au fenouil, betteraves et réduction d'orange

Et/ou

Le contre-filet de race grillé à l'ail noir, pommes Macaire et Bruxelles frit

Et/ou



Notre traditionnel Lièvre à la Royale et sa garniture automnale (supp. 35 €)

\*\*\*

La pomme et la poire de Champcueil déclinées et crème glacée à la vanille

Ou

Le chocolat au lait "Jivara" et fruit de la passion, sorbet passion

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14€*

*Menu valable du 24 octobre au 4 novembre 2024*