

## MENU AUTOMNE N°4

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

3 assiettes au choix – Dessert 58€

4 assiettes au choix – Dessert 70€

Les escargots de Pamfou aux topinambours et siphon d'ail / persil

Et/ou

Le mousseux de panais aux copeaux de poire et cromesqui de Bleu d'Auvergne

Et/ou

Le foie gras poêlé dans un bouillon de queue de bœuf au miso blanc (supp. 10€)

\*\*\*

Le filet de maigre grillé, condiment yuzu et piment vert, brocoli rôti

Et/ou

Le carré de cochon du Sud-Ouest rôti, mousseline de pomme de terre fumée et pralin d'ail rose

Et/ou

Le "civet" de homard breton, lait de châtaigne et compotée d'oignons (supp. 20€)

\*\*\*

Le coing décliné au sarrazin et fraîcheur de combawa

Ou

Le mille-feuille au chocolat "Dulcey" et sa crème glacée

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14€*

*Menu valable du 21 novembre au 2 décembre 2024*