

## MENU AUTOMNE N°3

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

3 assiettes au choix – Dessert 58€

4 assiettes au choix – Dessert 70€

La déclinaison de topinambour au haddock et bouillon cressonnier

Et/ou

Le céleri cuit en croûte de sel et voilé au lard de Bigorre

Et/ou

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

\*\*\*

Le filet de merlu de ligne grillé aux échalotes et radis d'automne

Et/ou

Le jarret de veau confit au fruits secs et courges de Milly

Et/ou



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

\*\*\*

Le chou craquelin à la châtaigne et crème glacée au marron confit

Ou

La fraîcheur de citron jaune et sorbet au fromage blanc

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14€*

*Menu valable du 7 au 18 novembre 2024*