

menu
DU
MARCHÉ

Désirez-vous des renseignements sur la présence
d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition
des produits peut varier.

3 SERVICES

50€

Amuse Bouche

Os à moelle rôti au four

*Pommes de terre en pickles / Pleurotes /
Salade de mâche*

OU

Saumon en gravlax

Chantilly au citron vert / Poireau / Mandarine

Navarin de Gibier

Feuilleté / Petits légumes / Vin rouge

OU

Dos de lieu sur peau

Risotto au champagne / Panais en texture / Jus vert

Comme une belle Hélène

Poire / Coulis chocolat Ivoire / Glace noisette

OU

Gratin de fruits de saison

Crumble / Sabayon / Coulis de fruits

SÉLECTION DE VIN À 20€

5 SERVICES

65€

SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Amuse Bouche

Croquette Buffalo

Mâche / Topinambours / Moutarde de courge

Tataki de thon rouge

*Concombres marinés / Mousseline douce /
Radis vapeur*

Magret de canard

*Salsifis en texture / Cannelloni de pommes
de terre / Brocoli sauvage*

Chariot de Fromages

*Sélection de la Fromagerie des Vennes /
Confitures de saison*

Sabayon au Champagne

Pomme sorbet / Sablé cacao / Gavotte

SÉLECTION DE VIN À 30€