

## *Menu d'automne*

### **ENTRÉES**

TERRINE MAISON, PICKLES GRAINE DE MOUTARDE, MIZUNA

FLAN DE MAÏS, COULIS DE POIVRONS GRILLÉS, CRESSON DE FONTAINE

ESCABÈCHE DE MAQUEREAU, CRÈME AIGRE, PAIN DE SEIGLE, SALADE DE MOUTARDE

### **PLATS**

POULET RÔTI, SAUCE À L'ESTRAGON, POMMES DE TERRE AU FOUR, JEUNES CAROTTES

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS AU MISO, JEUNES OIGNONS, HARICOTS BLANCS, OIGNONS FRITS

ANGUILLE DE MER EN QUENELLE, LAIT BATTU, HUILE D'ANETH, POMME DE TERRE RATTE

### **DESSERTS**

LE TOUT CHOCOLAT, SORBET CACAO SORBET ORANGE SANGUINE, MERINGUE CERFEUIL, CHANTILLY À L'ANIS ÉTOILÉ

## *Menu d'hiver*

### **ENTRÉES**

TERRINE DE GIBIER, CONFIT DE CHICO, CROQUANT DE PAIN

CEVICHE DE SOLE LIMANDE, POURPIER, OIGNON ROUGE

SALADE DE CHICON AVEC CRÈME DE BUTTERNUT ET VINAIGRETTE AU SÉSAME ET AU SAFRAN

### **PLATS**

CUISSE DE POULET «FARCI», SAUCE AU POULET, PLEUROTÉS, CAVOLO NERO ET POMME DE TERRE « ANNA »

AIGLEFIN, POIREAUX CONFITS, MOUSSE-LINE DE POIREAUX, BEURRE BLANC ET HUILE DE LIVÈCHE

TATIN DE POTIRON AU BEURRE ET À LA SAUGE, SALADE DE MAÏS

### **DESSERTS**

APFELSTRUDEL, CHANTILLY POIRE CONFITE AUX ÉPICES, MOUSSE DE CHOCOLAT CHAUD, SORBET POIRE ET LAURIER, CRUMBLE

## *Menu de Fête*

### **STARTERS**

RIS DE VEAU, ESPUMA DE SALSIFIS, PRA-LINÉ NOISETTE

DEMI-HOMARD, CÉLERI, AGRUMES ET JASMIN, BISQUE DE HOMARD

CONSOMMÉ «VEGAN» DE SOUS-BOIS À LA TRUFFE NOIRE

### **MAIN COURSES**

FILET DE CERF, LÉGÈREMENT FUMÉ, POIRE FARCIE, POMME DAUPHINE À LA TRUFFE NOIRE, VERVEINE ET BETTERAVE ROUGE

TURBOTIN, BEURRE BLANC D'OURSIN ET ŒUFS DE POISSON, POIREAUX CONFITS, ESPUMA DE POMME DE TERRE

CÉLERI-RAVE, ŒUF À 63°C, TRUFFE NOIRE

### **DESSERTS**

GALETTE FINE « FAÇON ÉCORCE » À LA CRÈME DE RÉGLISSE, GLACE AU PIN BOULE DE NOËL, MANDARINE, KUMQUAT CONFIT, GANACHE CHOCOLAT BLANC