

Nos cuisinés en menu

Les menus sont composés de deux entrées et d'un plat au choix avec accompagnements à savoir :

Ecrasé de pomme de terre et semoule aux patates douces et Marbré de légumes

**Menu à 23.00€**

Médailon de Rillettes de Lucullus  
Cassolette de Boudin Blanc sauce au porto

\*\*\*\*\*

Filet de dinde champenoise ou crème

Ou

Caille farcie au Foie Gras

**Menu à 29.90€**

Opéra du Pêcheur  
Briochette d'escargots au genièvre

\*\*\*\*\*

Souris d'agneau façon tajine

Ou

Filet mignon de porc au confit de butternut

**Menu à 33.80€**

3 mises en bouche festives

\*\*\*\*\*

Tatin d'endives aux Saint Jacques

Dôme d'Artichaut  
à la farce fine de volaille et truffes

\*\*\*\*\*

Tournedos de canard façon Rossini

Ou

Filet d'Omble chevalier  
aux 3 agrumes et zestes de combawa

**Menu à 36.50€**

En mise en bouche

Duo de Ravioles Ricotta-champignons et  
écrevisses-asperges vertes, crème de truffes

\*\*\*\*\*

Classique de foie gras et sa gelée de spéculoos

Cassolette de ris de ris de B'Ovins  
aux brisures de Morilles

\*\*\*\*\*

Côte et pavé de cerf sauce truffade

Ou

Filet de Saint Pierre façon thaï

Ou

Sauté de chapon aux marrons,  
cèpes à la truffe blanche

**Menu Enfant  
à 12.00€**

Roulé de saumon fumé au surimi

Ou

Ficelle picarde

\*\*\*\*\*

Filet de dinde à la crème, pomme de  
terre campagnarde

**Menu Veggie  
à 21.00€**

Velouté d'asperges et fèves de soja

Endives braisées, crème de lentilles corail et agrumes

\*\*\*\*\*

Poêlée de céréales et légumineuses à l'huile de noisette

Ou

Duo de fond d'artichaut garni d'un écrasé de pomme de  
terre et patate douce

L'accompagnement est déjà inclus dans les plats