

# Pour le dîner uniquement

## Menu Gourmand à 36.00 €

**Œuf de poule Bio Parfait,**

Crèmeux de maïs, Fricassée de champignons au vinaigre doux

*ou*

**Bonbon de pied de cochon aux fines herbes,**

Espuma de pommes de terre, escargots à la bourguignonne, Émulsion au persil

\*\*\*

**Cabillaud confit au beurre demi-sel,**

Variation de potimarron, poire pochée au vin rouge, Civet à l'encre de seiche

*ou*

**L'Épaule d'Agneau braisée aux épices douces,**

Salsifis et carotte rôties aux beurres noisette, Jus corsés à l'ail noir

\*\*\*

**Craquant au chocolat intense,**

Brownie à la cacahuète, Gel et sorbet myrtille-cassis

*ou*

**Variation d'Agrumes,**

Gâteau au maïs à la vanille bourbon, Crème fraîche rafraîchie au pamplemousse.

## Menu Découverte à 54.00 €

**Opéra de foie gras aux champignons,**

Brioche et confiture aux algues.

\*\*\*

**Noix de saint jacques saisie,**

Crèmeux de topinambour, jambon noir de Bigorre, émulsion de barde.

*ou*

**Lièvre à la royale,**

Purée de pommes de terre, et pommes soufflées

\*\*\*

**Variation d'Agrumes,**

Gâteau au maïs à la vanille bourbon, Crème fraîche rafraîchie au pamplemousse.

*ou*

**Le Mont-Blanc,**

Bavaroise à la vanille, crème de marron au rhum-vieux, Meringue croustillante

**Assiette de fromages affinés** sélectionnés par le chef (supplément 9.00 €)