

MENU Gourmand

Menu complet 51 € : deux entrées, plat, fromages, dessert

Menu à 40 € : une entrée, plat, fromages, dessert

Mise en bouche

*Terrine de foie gras mi- cuit au Calvados, pain aux fruits secs et chutney pomme
pruneaux*

Ou « le cèpe », fricassée de ris de veau à la moelle, tête de cèpe rôti

*Ou Poêlée de Saint Jacques et déclinaison de topinambours, jus de coquillages au
gingembre*

Ou Brouillade d'œufs à la truffe de Martel et gressinis au vieux Rodez

Lotte au curry vert, riz au lait de coco et citronnelle

*Ou Lièvre à la Royale (foie gras et truffes), mousseline de pommes de terre et
jardinière de légumes*

*Ou Filet de cerf sauce grand Veneur, poire pochée au vin rouge et à la réglisse,
purée de potimarron*

Plateau de fromages

Carte des desserts

