

## *Le Gourmand 40€*

*Mise en bouche*

\*\*

*Risotto d'huitres fines de Claire, écume de lard fumé*

*Ou Foie gras mi cuit à l'Amaretto, Pruneaux à l'Armagnac brioche maison*

*Ou Timbale de macaronis et ris de veau aux cèpes*

\*\*

*Suprêmes de chapon au citron confit, tagine de légumes*

*Ou Lièvre à la Royale, purée de potimarron et panais glacés*

*Ou Lotte à l'olive noire, pommes grenailles au piment d'Espelette*

\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*

*Bûche mousseline façon Tatin, biscuit aux noix*

*Ou Bûche glacée mandarine praliné*

*Ou Bûche tradition café passion*

## *Le Dégustation 51€*

*Mise en bouche*

\*\*

*Risotto d'huitres fines de Claire, écume de lard fumé*

*Ou Foie gras mi cuit à l'Amaretto, Pruneaux à l'Armagnac et brioche maison*

*Ou Timbale de macaronis et ris de veau aux cèpes*

\*\*

*Escalope de foie frais poêlée, coing glacé, Mique grillée*

*Ou St Jacques à la moelle, crème de châtaigne et crumble de noisettes*

\*\*

*Granité*

\*\*

*Suprêmes de chapon au citron confit, tagine de légumes*

*Ou Lièvre à la Royale, purée de potimarron et panais glacés*

*Ou Lotte à l'olive noire, pommes grenailles au piment d'Espelette*

\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*

*Bûche mousseline façon Tatin, biscuit aux noix*

*Ou Bûche glacée mandarine praliné*

*Ou Bûche tradition café passion*