

Pour commencer ...

6 Huîtres Marennes fine de claire n° 3
brunoise de pomme Granny Smith et céleri rave, huile d'aneth

21

Mi-cuit de Saumon, déclinaison de topinambour, éclats de noisettes

17

Ravioles de joues de Bœuf confites, tuile de pain de campagne, jus à l'oignon, émulsion au Comté et châtaignes

18

Poulet frit façon Karaage à l'asiatique, sauce satay
kimchi de chou chinois et salade d'herbes fraîches

18

Mousse de Foie Gras de Canard de Puntun, canelé de pain d'épices, balsamique et cerise noire

21

Pour suivre ...

Mi-Cuit de Thon Albacore au sésame,
déclinaison de carottes, sauce aigre-douce à l'orange

34

Côte de Cochon, mini chou farci, échalotes confites, purée de pommes, jus de viande au Calvados

32

Pintade farcie aux marrons

purée de panais, panais rôti, pommes de terre grenaille, sauce aux champignons de saison

27

Filet de Truite de la Pisciculture du Moulin

Fregola Sarda aux herbes et petits légumes, beurre blanc et billes de citron Kalamansi

30

Filet de Bœuf Sashi, purée façon Robuchon, légumes de saison et sauce béarnaise

42

... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

14

Orangettes croustillantes de Noël, crème glacée chocolat orange

12

Mousse au Chocolat tiède comme un soufflé minute, crème glacée au sapin (préparation 20 min)

14

Millefeuille de pommes et poires caramélisées, glace poire et pain d'épices

10

Crème brûlée glacée à la pistache, sablés pistachés, cerises en mousse, gel et sorbet

14