



Menu d'AUTOMNE

Entrées

Croquette de biche aux champignons sur son lit de sauce gibier déglacée au vin rouge

et son chutney de coings et figues

ou

Mille-feuille de chips de légumes multicolore à la mousse de filet de brochet à l'orange sanguine et cerfeuil

ou

Os à moëlle de bœuf fondant au gros sel, pains toastés et sa fraîcheur de saladin d'automne

Plats

Emincé de paleron de veau confit, sauce à la kriek, écrasé de bleu d'antan en croûte de chapelure au romarin et ses chicons braisés

ou

Joue de loup de mer d'Islande, jus de poissons aux parfums de sarriette et fèves des marais, risotto florentin

ou

Tourelle de médaillons de kangourou grillés à la duxelles de pleurotes et gaufrettes de pommes de terre, sauce aux châtaignes et ses billes de légumes glacés

Desserts

Baba au rhum accompagné de sa chantilly aux fruits de la passion et coulis de mangue

ou

Macaron géant au caramel beurre salé et cœur tendre au chocolat

ou

Clafouti de poires et miel à la lavande et sa fraîcheur de glace vanille aux amandes caramélisées

Menu 3-services	34 €
Entrée + Plat	28 €
Plat + Dessert	24 €
Plat	18 €