



MENU DU JOUR DE L'AN 74€

2 PLATS 68€

Mise en bouche

(Velouté de pigeon aux lentilles, mousse de champignons)

Subtile mélange terre/ rivière

Terrine de foie gras maison, navette de mousse de foie gras
et chutney aux pommes, mousseline de truite de l'aube,
mousse langoustine

Cassiolette de Saint Jacques rôtie, julienne de
légumes au safran, risotto crémeux aux truffes

Suprême de chapon braisé aux morilles, écrasé de
pomme de terre aux olives, poêlées gourmande

Assiette de fromages

Fondant aux pommes caramélisées, mousse
caramel, sorbet pomme

