

Les entrées

L'oeuf façon cocotte, fondue de poireaux et comté

Le velouté de potimaron muscadé, mousse de chataignes, chips de chorizo

La terrine de foie gras maison, armagnac et cœur de figues (+ 2€ au menu)

Les plats

Le demi magret de canard, crème de patates douces et lait de coco, sauce orange/miel et sa tuile sésame et agrumes

La lotte façon Armoricaine, tatin de choux rouge, purée de butternut et panais et son huile d'herbes aromatiques (+4€ au menu)

La lasagne de légumes d'automne et parmesan avec sa salade verte et vinaigrette agrumes/miel

Les desserts

Le banoffee déstructuré, ganache banane/caramel, spéculoos, chantilly mascarpone et vanille, bananes flambées au cognac

Le zeste qui compte, entremet orange et noisette, agrumes confits, gel citron gingembre

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT: 26€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT: 33€

Le menu enfant 13,50 €
Jusqu'à 12 ans

Le sirop à l'eau

Les nuggets de poulet et frites maison

La coulant au chocolat