

Notre menu de Fêtes Patronales du 27 novembre au 14 décembre inclus

Menu à 55€

Duo d'Amuse-Bouche

Toast brioché, poêlée de champignons des bois, espuma de foie gras Ou

Œuf parfait, confit d'oignons caramélisés, espuma de Mont d'or, coppa croustillante & croûtons Ou

Tartare de saumon, betterave & pomme Granny, mousse légère au chèvre frais

Sgroppino pomme verte & calvados

Steak de biche en croute de noisettes, jus corsé au cacao amer, purée de panais & poire caramélisée, écrasé de pdt à l'huile de noix Ou

Lieu jaune rôti au chorizo, fondue de poireaux, jus réduit au vin blanc & citron confit, purée de Bintjes Ou

Le Burger de bœuf Simmenthal & foie gras poêlé, Bun brioché, confit d'échalottes au vin rouge & au miel, Brie de Meaux, frites fraîches, salade de mâche & vinaigrette automnale

Déclinaison de fromages affinés, pain aux céréales, chutney de mandarines Ou

Le Baba au Rhum & agrumes

Menu valable par table entière. Aucun changement possible.
Accord mets-vins disponible sur demande