



Un Amuse bouche du Chef servi à l'Apéritif: 'Selon l'humeur du Chef'

Crème de cèpes, oeuf poché, chips de chorizo Ibérique

Ou

Tataki de thon rouge au sésame, sucrine et wakamé

Dos de cabillaud demi-sel, beurre citron gingembre, choux verts et lard fumé

Ou

Pièce de boeuf Herdshire, jus aux truffes, criques de pommes de terre, légumes d'automne

FROMAGE EN OPTION A LA DEMANDE (SUPPLEMENT AU TARIF DE 5€)

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier & mesclun

Ou

Faisselle accompagnée de coulis de fruits rouges, de crème ou de miel

Verrine aux myrtilles, crème mousseline, meringue

Ou

Coulant au chocolat Grand Cru Valrhona

Un gâteau pourra être proposé pour un minimum de 8 convives :

-Gâteau Poires/Chocolat Ou Royal aux Chocolats grands crus Valrhona & Praliné

MENU ENFANT - 12€-

Poisson du jour grillé à la plancha Ou Steak haché de viande Black Angus, Purée à l'huile d'olive
Fondant au chocolat Valrhona & glace Barbapapa