



*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