



Menu Signature

LE SOIR, LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - **32€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - **40€**

Entrées



Feuilleté de chèvre à l'échalote, amandes et courgettes grillées, petite salade et pesto basilic



Poitrine de porc confite, confiture de chorizo et oignon rouge, purée de pomme acidulée

Saumon gravelax à la betterave, tartare de tomates confites, concombre et pomme verte, crème crue au yuzu, blinis
(sans blinis = sans gluten, sans crème = sans lactose)

Plats



Echine de porc cuisson de 15h, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, légumes rôtis en papillote, sauce au cidre et baies roses



Poisson de retour de pêche, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, haricots verts, mousseline de carottes, sauce au combawa et citronnelle +1€



Suprême de Pintade farci à la truffe, gratin de pommes de terre à l'ail noir, légumes rôtis en papillote, jus de viande, salsa verte

Desserts



Pavlova traditionnelle, chantilly à la liqueur Pure Folie, coulis de fraises, curd au citron, ananas pochés



Nougat glacé aux fruits confits et nougatine, coulis de caramel, "hokey pokey" - croquant de miel caramélisé



Assiette de deux fromages du moment, petite salade, chutney, noix caramélisées



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose