

CÔTÉ CUISINE



Notre carte du week-end

Les entrées

- | | |
|---|--------|
| * Ravioles de ris de veau aux morilles | 16,00€ |
| * Saint-Jacques rôties, crosnes et chanterelles sautés,
émulsion de volaille au parmesan | 16,50€ |
| * Trilogie de foie gras :
crème brûlée, canapé pommes - pain d'épices, croquette | 17,00€ |

Les plats

- | | |
|---|--------|
| * Filet de marcassin à la figue, purée de pois chiches | 22,00€ |
| * Pintadeau farci au jambon cru,
crémeux de tomate & mascarpone | 20,00€ |
| * Parmentier de canard confit à l'huile de truffe,
endives et tomates confites | 22,00€ |

Les desserts

- | | |
|--|-------|
| * Café gourmand | 6,50€ |
| * Sabayon Frisson d'Automne et passion | 7,00€ |
| * Crème brûlée de Sophie | 6,50€ |
| * Tatin de pommes et glace cannelle | 6,50€ |
| * Chaud-froid au chocolat rafraîchi à la vanille | 6,50€ |
| * Coupe glacée (dame blanche, café glacé, brésilienne) | 6,00€ |