



Menu du Mois de Octobre

60.00 €

Croustillant Forestier et son écrasé de Topinambour, Huile de Persil

Ou

St Jacques snackées sur lit d'écrasé de Potimarron et sa crème fumé au Lard

Ou

Maki de Saumon fumé à la crème de Chèvre frais et Ciboulette



Sorbet Threeland



Mignon de Veau cuit en basse température, sauce Forestière,
Purée de Panais crémeuse

Ou

Dos de Cabillaud confit à l'huile d'Olive, Risotto à l'encre de Sèche
et sa crème de Parmesan

Ou

Dodine de Volaille farcie au Foie gras sur son lit de caviar d'Aubergine,
Pommes de terre vapeur



Biscuit roulé à la marmelade de Mirabelle
et crème anglaise parfumé à la Vanille

Ou

Croustillant façon mille-feuille, Mousse au Chocolat et Quetsches

Ou

Poire Belle-Hélène revisité



Café & Mignardises