

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,  
chacun des menus suivants est composé  
pour l'ensemble de la table  
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas  
Tout changement au menu engendrera un supplément*

## *Menu Collection « Hiver »*

*5 5 €*

*Pour débiter,*

**St Jacques, langoustines & coquillages,**  
Croustillant de blé noir à l'andouille, kasha & beurre battu.

*Ou*

**Lièvre à la royale**  
en compotée, châtaignes et foie gras, raviole ouverte au vieux parmesan

*Pour suivre,*

**Coeur de cabillaud**  
Cuit au four, tacos de morue,  
fregola sarda comme un risotto lié d'une purée de truffe blanche,  
cresson des fontaines & beurre noisette

*Ou*

**Perdreau & foie gras**  
En ballottine, mousseline de patates douces & dattes,  
gnocchi de pomme de terre & jus de presse

*Pour clore,*

**Pamplemousse & litchi :**  
Le premier "dans son jus", l'autre en sorbet,  
bavarois rose et croustillant de pain d'épices.

*Ou*

**Comme une "Belle Hélène" :**  
Poire confite, entremet vanille,  
sorbet poire Williams & tuile de sucre

*Ou*

**Chocolat, praliné & profiterole :**  
chou garni de praliné noisette & caramel au beurre salé,  
ganache chocolat noir & glace vanille

*Ou*

**Sorbets et glaces maison**  
sélectionnés par le chef

*En raison de l'augmentation des  
allergies & étant responsables de  
votre bien-être & santé le temps d'un  
repas,*

*nous ne pouvons pas vous garantir  
le respect de vos contraintes  
alimentaires sur l'ensemble du repas  
si elles ne sont pas précisées  
dès votre réservation puisqu'elles  
nécessitent des préparations  
spécifiques supplémentaires.*