

*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 Dégustation « Hiver »*

*9 2 €*

*Pour débiter,*

**Ormeau**  
saisi à la plancha, jus de viande lié à l'ail noir & mousseline de persil

*Pour suivre,*

**La tarte au concombre...**  
... ça peut être bon !

*Ensuite,*

**St Pierre**  
nappé d'une sauce Nantua, râpé de truffe noire et légumes du moment

*Puis,*

**Pomme de ris de veau & foie gras,**  
potimarron et pommes dauphine à la truffe blanche d'Alba

*Pour clore,*

**Poire**  
En variation de goûts et de textures,  
crémeux de spéculos & craquant au pain d'épices

*Ou*

**Inspiration "Mont Blanc" :**  
Autour du marron & des agrumes, sorbet yuzu

*Ou*

**Chocolat noir comme un vol-au-vent :**  
le chocolat en texture crémeuse,  
praliné noisette à la fleur de sel & sabayon 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.*