

MENU • 35 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

_____ ENTRÉES

Foie Gras de Canard Poêlé, Pommes Acidulées, Coings et Pain d'Épices • 13€

Carpaccio de Saint-Jacques, Tartare de Betterave Acidulé et Vinaigre au Café • 14€

Crabe aux Agrumes, Saumon, Concombres, Citrons Confits et Gingembre • 12€

_____ PLATS

Dos de Chevreuil, Champignons, Châtaignes, Céleri et Poire Pochée à la Baie de Sumac • 28€

Thon Mi-Cuit, Granola au Curry, Lentilles « Beluga » et Samoussas de Légumes d'Hiver • 26€

Filet de Boeuf, Gratin de Zitta, Panais, Butternut et Mousse de Cèpes • 28€

_____ FROMAGES

Trois Fromages Affinés Sélectionnés par la Maison « Mons » • 10€

_____ DESSERTS

Eclair au Chocolat Dulcey, Praliné et Glace à la Noisette • 10€

Coing, Poire Confite, Dacquoise à la Noix et Glace au Miel • 10€

Biscuit Chocolat au Lait, Parfait café et Glace à la Fève de Tonka • 10€

MENU « IMPROVISATION » • 55 €

VOYAGE CRÉATIF IMAGINÉ EN 6 TEMPS PAR NOS CHEFS

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE JUSQU'À 21H30