MENU DEGUSTATION

MISE EN BOUCHE

****

SABLÉ NOISETTES AU CARPACCIO DE CERF

MI-CUIT ET SALADINE AUTOMNALE AU

PANNA COTTA DE BOLETS

****

ATRIAU DE CHASSE À L'ÉMULSION DE CHOUX

BRUXELLES, COPEAUX DE MARRONS ET SPÂTZLIS

****

MEDAILLON DE CHEVREUIL AU JUS DE SUREAU,

PALET DE POLENTA À L'ORANGE, CHOUX ROUGES EN GELÉE

ET POIRE CONFITE

****

DÉCLINAISON DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEUR

****

L'ONCTUOSITÉ DE CHATAIGNES AU COEUR CASSIS

SUR FOND DE TARTE

****

MIGNARDISES

MENU SERVI LE WEEK-END OU SUR RÉSERVATION

95.-