

# ❄️ MENU du 12/12 au 23/12 🎁

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 49,00€

## Mise en bouche du moment

---

Velouté de lentilles corail aux baies de Siltimur \*18€

ou

L'œuf parfait en meurette à ma façon \*21€

ou

Millefeuille de galette de sarrasin et céleri aux algues \*20€

---

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto rouge au Parmigiano Reggiano, carottes colorées en déclinaison, salade d'herbes fraîches \*30€

ou

Chou farci d'un effiloché de cerf français, purée de persil tubéreux, sauce daube aux canneberges acidulées, condiment au raifort \*30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison \*22€

---

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble \*15€

ou

Cœur coulant au chocolat Dulcey, insert à la clémentine confite \*14€

ou

Biscuit moelleux à la pistache, crèmeux mangue et passion \*13€

---

## Mignardise du Chef

\*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.