



## Menu à 45.70€

### Entrées :

**L'alliance** : Millefeuille de foie gras de Maudet Cousin,  
Anguille fumée et pomme verte.



**Andouillette** : Homard en crépinette de choux chinois sur mousseline de cèpes,  
Crème au beurre de soja et citron vert. (Supplément de 3.50€)



**Terre et Mer** : Bigorneaux et Saint-Jacques sur déclinaison de lentilles vertes,  
Œuf parfait et croustillant de gambas.



### Plats :

**Le Sandre** : Sauce beurre blanc en habit d'algues sur écrasé de pois cassés et petits légumes.



**La sélection de notre Mareyeur** : Sur tombé de soja et champignons,  
Chiffonnade de Daïkon, main de bouddha et éclat de citron caviar.



**La sélection de Gibiers** : Cerf, sanglier et faisan saisis au poivre à queue,  
Gnocchis de butternut, salade de noix fraîche et rutabaga.



**Le Veau** : Faux-Filet cuit à basse température,  
praliné de panais aux noisettes et ses petits légumes glacés.



### Fromage :

Le plateau de fromages - L'affineur du Chef Xavier Thuret (3 morceaux au choix) + 5.80€



### Desserts :

**La balance** : Entre noir et lait Grand Cru de plantation Laguna du Guatemala  
(Chocolaterie Michel Cluisel)



**Parfum de Thaïlande** : Biscuit vapeur moelleux mangue, coco et citronnelle.



**L'incontournable** : Soufflé chaud au Cointreau,  
Glace chocolat blanc, menthe fraîche et Cointreau

**\*Gourmets pressés ? \*\***

**N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée**

**Prix nets, saison Automne 2019 TVA 10% et service compris**