

# Menu Fil des saisons

## LA MISE EN BOUCHE

### ENTRÉES AU CHOIX

Ballotine de volaille farcie , sauce aux morilles

Raviole de betterave rouge farcie

Duo de bar (rillette et tartare)

### PLATS AU CHOIX

Filet et côte d'Agneau cuit à basse température en croute d'ail

Lotte cuite à basse température sauce siphon  
au haddock fumé et à la Bergamote

Risotto croustillant et sauce morilles

### FROMAGES AU CHOIX

Assortiment de fromages secs affinés  
Faisselle de vache (nature, coulis, sucre, crème)

*complet 52€*

*menu sans fromage 47€*

*entrée-plat ou plat -dessert 42€*

*entrée-dessert 31€*

*entrée 19€*

*plat 34€*

Tous nos plats sont faits maison, à base de produits locaux de saisons,  
de fait certains produits peuvent être en rupture et remplacés