



MENU LE DIVIN(m)

Composé de :



Mini Chalet Saint-Jacques* aux morilles 30 g, Mini Chalet gambas au curry 30 g, Mini Chalet butternut et patate douce 30 g.



1 tranche pâté en croûte trilogie des saveurs 100 g, Timbale de Saint-Jacques* 100 g, Timbale de risetti, tomate, basilic et éclats de pistaches 100 g.



Escargots en persillade et légumes d'hiver 100 g, Chalet épeautre et châtaignes 110 g, Tourbillon de Saint-Jacques*, crème à la truffe noire 125 g.

PLATS (AU CHOIX):

Saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g, Chevreuil sauce grand veneur 200g, Chapon sauce foie gras** 180 g minimum. Ravioles aux bolets 200 g.

ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :

Écrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g. Mousseline de patate douce aux amandes 100 g, Risotto aux cèpes 100 a. Concassé de marrons 100 g.

*Chlamys opercularis, Zygochlamys Patagonica origine Royaume-Uni, Irlande, France, Iles Féroé, Argentine **Bloc de foie gras de canard 23%.









