

Le menu par personne

19€₉₀**MENU
SUCCULENT^{(y)(m)}**

Composé de :

MISES EN BOUCHE (AU CHOIX) :

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

ENTRÉES FROIDES (AU CHOIX) :

- 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. 

ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :

- 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 g,
 Concassé de marrons 100 g.

FROMAGES (AU CHOIX) :

- Rocamadour A.O.P. 45 g,
 St Marcellin 80g,

DESSERT (AU CHOIX) :

- 1 part de framboisier
 1 part de trianon

*Chlamys opercularis, Zygochlamys Patagonica
 origine Royaume-Uni, Irlande, France, Îles Féroé, Argentine

**Bloc de foie gras de canard 23%.

