

Notre 2^e carte du moment

✧ *Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, embeurrée de choux verts au lard fumé, beurre blanc au vin rouge et jambon Ganda sur griffe*

✧ *Ravioles de cailles fumées, ricotta et pignons de pin torréfiés, émulsion de bouillon de volaille au parmesan et fondue minute de salade de blé*

✧ *Tataki de filet de saumon aux graines de sésame, riz à sushi aux fèves de soja, pickles et sauce cocktail au wasabi*

✧ *Magret de canard (2cts) en sauce bigarade, pommes dauphines, panais rissolés et purée de butternut au gingembre*

✧ *Tournedos de filet de biche, sauce grand veneur aux airelles, croustillant de choux rouges, purée de rave et Pommes de terre Hasselback*

✧ *Filet de sandre cuit sur peau, émincé de chicons rissolés à brun, purée Robuchon et jus de veau aux échalotes confites*

✧ *Crèmeux de citron, meringue au yuzu, biscuit vanille au limoncello*

✧ *Paris- Brest à notre façon*

✧ *Plateau de nos fromages affinés, croustillant de salade minute*