



## SAVEURS

Prix :44,90€

ENTREE FROIDE OU CHAUDE - À DÉFINIR

Foie Gras mi-cuit, Chutney de Saison & Pain Brioché doré

Tataki de Boeuf, Marinade sésames Blancs & Pointe de Wasabi

Saumon Gravlax, Émulsion de Betterave & Framboises Fraîches

Capuccino de Petits pois, Chantilly au Lard fumé & Paprika Doux\*

Mille-feuille Croustillant de Parmesan & Légumes Provençaux\*

Risotto Crémeux au Parmesan, Champignons & Sot-l'y-laisse\*

Longe de Cabillaud piqué au Romarin, Jus de Viande & petits Lardons

Brochette de Saint Jacques & Sésame, Bouillon Thaï Parfumé

Œuf Parfait, Purée de Butternut, Noisettes torréfiées & Tuile de Parmesan\*

PAUSE GLACÉE "MOUSTACHE"

- Parfum à définir selon vos envies

PLATS AU CHOIX

Giglette de pintade rôtie, lard de Colonnata et jus réduit

Quasi de veau rôti, jus au poivre de Timut et écrasé de pommes de terre truffé

Parmentier d'effiloché de canard, chips de légumes colorés\*

Rôti de porcelet à l'ancienne, Jus parfumé

Filet de canette, Échalote caramélisée

Mignon de porc en croûte de mirabelles, jus légèrement sucré-salé

FROMAGE - Bruschetta de St Marcellin au miel ou Fromage Local affiné, Meslun Vinaigrette de Framboise

# Un Chef à la Maison!

---

## DESSERT AU CHOIX

Ananas et Mangue safranés, Crème à la Vanille De Cyril Lignac

Verrine façon tarte citron meringuée revisitée

Brochette d'Ananas rôti, Caramel d'épices & Glace Spéculoos

Coque chocolat noir Mousse Chiboust, Fruits rouges et Craquant framboise