

# Menu

## *Entrées*

Oeuf bio poché sur brandade de morue, huile de truffe et crémeux choux fleur  
au foie gras

-

Avocat et saumon fumé maison, salade, sauce ponzu et crevettes

-

Aumônière croustillante de chèvre frais miel et truffe, salade jeunes pousses

-

Hamburger au foie gras, salade gourmande et magrets fumés

## *Plats*

Cordon bleu de volaille, jambon de parme et emmenthal français, légumes de  
saison et gratin dauphinois

-

Marmite de poissons (3 différents) et langoustine, risotto et légumes

-

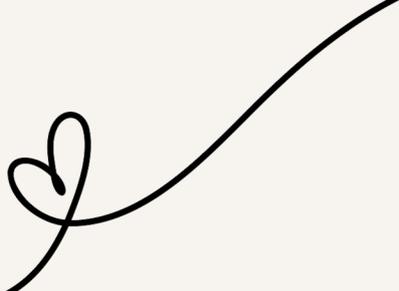
Tartare de boeuf charolais au couteau préparé, salade et chips d'emmental,  
écrasé de pomme de terre

-

Joue de boeuf braisé à la bière, crème de maroilles et écrasé de pomme de terre,  
légumes

-

Tatin de camembert, onions confits et pomme, salade gourmande



## *Desserts*

Tarte citron fruits frais et noisettes caramélisées

-

Baba au rhum arrangé, mousseline vanille

-

Coque chocolat, ananas, crémeux baileys, crumble spéculos

\*Veuillez noter que notre menu peut subir de légères variations selon les saisons et la disponibilité des produits.

