

## **MENU SAISON 122 €**

**(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)**

**HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,**

Pommes Bleues Vitelotte et Salicornes

-

**ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, TRUFFES DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM)**

Mousseline de Céleri Truffée

-

**FILET DE PALOMBE RÔTI A L'OS,**

Croustillant d'un Salmis de Cuisses, Cèpes Frais et Gâteau de Châtaignes

-

**AUTOUR DE LA NOISETTE D'ICI ET DU CHOCOLAT GIANDUJA,**



## **LE GRAND MENU D'AUTOMNE 162 €**

**(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 et 21h00)**

**LA COURGE BETTY BLUE DE CHEZ LÉA CONFITE ET CRÉMEUSE,**

Tuile aux Graines de Courge et Poivre Vert, Jus Perlé à l'Huile de Chanvre

-

**CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,**

Myrtilles, Jus de Presse au Jerez

-

**FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES AU POÊLON, POIVRE DE SICHUAN,**

Figues rôties

-

**NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR,**

Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

ou

**PRÉ-DESSERT**

Agrumes, Tagète et Fromage Frais

-

**DESSERT**

**POMMES CONFITES ET GLACE AU PIN DES LANDES,**

Crème au Vinaigre de Sapin et Nougatine aux Graines de Courges

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*