

***Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer :***

***Ceviche de truite de la pisciculture « Petit » du Haut Jura aux agrumes***

*Avocats et châtaignes confites*

***Ou***

***Œuf Bio 64°C***

*Butternut fondant, magret et fruits des bois*

***Ou***

***Velouté de courges du moment***

*Amandes et châtaignes confites, crème légère infusée*

***Ou***

***Avocat brûlé au chèvre frais***

*Boulgour aux fruits secs et huile verte*



***Pièce de boeuf Charolaise du boucher rôtie à l'échalote\****

*Grenailles et champignons au jus double*

***Ou***

***Dos de Cabillaud nacré basse température en ragoût de Coco Vendéen***

*Courgettes à l'estragon et jambon de pays*

***Ou***

***Canon d'agneau cuit rosé***

*Céleri et épeautre au coulis de légumes oubliés*

***Ou***

***Dos de lieu jaune doré de « petit Bateau Breton »***

*Ketchup de betteraves, panais à l'huile de noisette*



***Mademoiselle Tatin***

*Caramel beurre salé, popcorn et son sorbet mascarpone*

***Ou***

***Poire Belle-Hélène***

*Nougatine, Amande, Grué de cacao, sauce chocolat et sa crème glacée à la vanille Bourbon*

***Ou***

***Jardinet aux agrumes***

*Dentelle, onctuosité yuzu et meringue acidulée*

***Ou***

***Lingot Gianduja***

*Biscuit chocolat sans farine, sorbet Mandarine*

*Crèmeux Caraïbes 66%*

***\*Viande Bovine Origine FRANCE***

<b><i>Formules :</i></b>	<i>Entrée, Plat ou Plat, Dessert</i>	<i>30,00 €</i>
	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	<i>35,00 €</i>
	<i>Entrée, Plat, Fromages et Dessert</i>	<i>40,00 €</i>