

Merci de nous transmettre un choix unique d'entrée, de plat et de dessert.  
Travaillant avec des produits frais, ces propositions sont soumises à modifications selon le marché du Chef  
et la disponibilité des produits, dont nous vous informerons.

## Entrées

Velouté de champignons et sa tartine gourmande

Verrine de betterave au chèvre et sa tuile de parmesan

Rillettes de poisson au citron vert et ses toasts

Carpaccio de légumes sur sa gaufre de patate douce, crème acidulée

Bavarois d'avocat et son saumon gravlax

## Plats

Ballotine de volaille farcie aux champignons et herbes,  
risotto saveur des bois, sauce suprême

Paleron de bœuf, sauce vigneronne,  
galette de pommes de terre aux herbes et tomate confite

Pêche du jour et son beurre blanc, mousseline de panais et carottes fanes

Parmentier de canard, chutney d'oignons et sa petite salade

Filet de lieu, sauce salsa, écrasé de patate douce et son chou en pickle

## Desserts

Le craquant tout chocolat

Riz au lait du Chef, coulis de mangue

Mousse au chocolat et sa tuile

Baba à la chantilly vanillée

Tarte fine aux pommes et son caramel de lait

ALLERGENES

