

# Menu

## Entrée - au choix

- \* Royale de Foie Gras, Ris de Veau et champignons braisés au Pommeau.
- \* Filet de Rouget, Ratatouille de légumes, Jus d'arêtes corsé.
- \* Raviole de Langoustine, Petits légumes crévés.

## Plat - au choix

- \* Filet de Saint-Pierre aux épices, Pulpe de Potimarron au citron confit.
- \* Filet de Bœuf rôti, Endive farcie aux champignons, Légumes d'automne.
- \* Filet mignon de Sanglier rôti au beurre de baies de Genièvre, Poires au vin, Châtaignes et Betterave rouge au vinaigre balsamique.

## Dessert - au choix

- \* Baba aux agrumes et Limoncello.
- \* Barre chocolat praliné.
- \* Entremets marron au Whisky, Crème légère au Sapin Douglas.

Menu Entrée - Plat - Dessert : 40 € / pers.

Forfait Boissons Apéritif - Vin - Café : 20 € / pers.

*Nous demandons un choix unique pour l'ensemble de la table.*