Menu Gourmand 36 €

Trilogie De Crèmes Brulées Salées
Selon inspiration du Moment
Ou

Vol au Vent de la Mer

Ou

Cassolette de Cabécou, Pancetta et Crémeux Figues et Noix

****

Carré de Porcelet Français Aux Champignons des Bois et Vin jaune
Potimarron rôti aux épices douces

Ou

Duo de Poisson du Marché, Crème au Lard fumé
Duo de Choux

Ou

Pour les amateurs

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

****

Macaron à la poudre de Noix Ganache Crème de Marron
Ou

Fondant Piña Colada sur biscuit Coco, Ananas Caramélisé et flambé au rhum

Ou

Crème Liégoise au Chocolat Chantilly parfumé au Moka Biscuit Sablé

Ou

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes

Accord mets et Vin 2 Verres 10 cl
Classique : 14€ *Prestige : 18€*

Le menu comprend entrée plat dessert, tout changement entrainera une facturation à la carte