



## Menu Dégustation Automne-Hiver 2024-2025

Menu Dégustation : 51.5€ TTC/personne  
Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien - Dessert  
Eaux Minérales - Thé ou Café  
Vin de Pays 7.20€ TTC/personne ou Vin AOC 9.50€ TTC/pers.



### Entrées

Crème brûlée de foie gras au pain d'épices et noix  
Velouté de champignons, chantilly à la muscade et cromesquis de Reblochon  
Haddock fumé et pommes de terre en salade, pousses de coriandre



### Poissons

Omble chevalier poêlé, riz noir de panais rôti  
Cabillaud black cod mariné au soja, risotto crémeux butternut



### Viandes

Côtelette d'Agneau grillée, jus à la sauge, écrasé de pommes de terre et poêlée de champignons  
Cuisse de canard confite, patate douce et fregola



### Plats Végétariens

Risotto crémeux à la courge, ravioles à la truffe



### Desserts

Tartelette praline rose, sorbet aux agrumes  
Poire pochée croquante et cœur mascarpone, tuile caramel  
Mont Blanc meringué

