

**Carte  
Automne Hiver**



**Carte  
Automne Hiver**

**- ENTRÉES -**

|   |         |   |
|---|---------|---|
| Pâté en croûte de légumes, siphon de betterave              | 14,00 € | ☰ |
| Escargots de Bouzy en sauce verte, flan de cresson          | 15,00 € | ☰ |
| Fines de Claire n°3, gelée de pomme et mousseline de céleri | 17,00 € | ☰ |
| Arlequin de saumon et langoustines, côpeaux de poutargue    | 18,00 € | ☰ |

**- PLATS -**

|   |         |   |
|---|---------|---|
| Filet de lieu jaune sauce safran Duménil, pak-choï rôti                 | 23,00 € | ☰ |
| Bar de ligne en écaïlle de patate douce, sauce crustacés                | 26,00 € | ☰ |
| Suprême de faisan, sauce façon grand veneur, mini Jack Be Little farcie | 22,00 € | ☰ |
| Marbré de filet de boeuf Champagne-Ardenne au foie gras, pommes Anna    | 27,00 € | ☰ |

**- FROMAGE -**

|                       |        |   |
|-----------------------|--------|---|
| Trilogie de fromages. | 7,50 € | ☰ |
|-----------------------|--------|---|

**- DESSERTS -**

|  |        |   |
|--|--------|---|
| Gâteau de patidou au coing, gel bergamote et jus de sureau         | 8,50 € | ☰ |
| Cannelé en trompe-l'oeil, caramel coulant et noix de pécan         | 9,50 € | ☰ |
| Nuage vanille Bourbon de Madagascar, biscuit streusel, riz au lait | 9,50 € | ☰ |
| Gavotte croustillante, crèmeux chocolat et poire                   | 9,50 € | ☰ |

**- Prix Nets -**