

*Nos plats évoluent suivant les produits récoltés, cultivés de façon raisonnée et naturelle, dans notre potager.*

**Entrées**

Œuf mollet, jus corsé, champignons de saison  
Saumon fumé par nos soins, pommes-de-terre tiédies, condiments miel moutarde  
Risotto de coquillettes, jambon, Comté, truffe noire  
Terrine de foie gras de canard, chutney de saison  
Croustillant de Gambas, Tagliatelles de légumes, caramel de soja

**Plats viandes et poissons « Origine France »**

Médailon de veau fondant, gratin de macaronis, trompettes de la mort et girolles, sauce aux morilles  
Bar, mousseline de carottes au gingembre, carottes rôties  
Saint-Jacques, courge butternut en déclinaison, jus acidulé  
Suprême de Volaille cuit à basse température, sauce Morilles, légumes rôtis  
Filet de bœuf, pommes-de-terre grenaille, trompettes de la mort et girolles

**Plat végétarien**

Déclinaison de légumes glacés, jus et brisures de truffe

**Fromages – supplément 9 euros**

Assortiment de fromages AOC  
Ou  
Brie affiné par nos soins à la Truffe

**Desserts**

Soufflé Grand Marnier (A réserver à la commande)  
Macaron, crème de marron et poire rôtie  
Parfait glacé à la vanille, figues rôties  
Moelleux au chocolat, à la fève de Tonka

**29€ le plat**

**Menu 2 plats : Entrée-plat ou plat-dessert 45€**

**Menu 3 plats : Entrée – plat – dessert 55€**