



TAVOLO

MENU FESTIF

Tartare de saumon à la grenade , pomme Granny Smith et miel du Gatinais

ou

Duo de foie gras maison , sauce au Porto, pain d'épices toasté et confiture de figes

ou

Tarte fine aux légumes d'hiver, bouquet de roquette, senteur de truffe



Risotto à la courge Butternut, noisettes du Piémont torrifiées,
tuile au Parmigiano Reggiano 18 mois

ou

Parmentier de canard confit , châtaigne croquante , mousseline de patates douces
aux zestes d'agrumes, sauce Cabernet Sauvignon et échalotte

ou

Cabillaud en croustade truffée, beurre blanc à l'anis étoilé, gratin dauphinois du Chef



Crème brûlée à la fève de Tonka, flambée minute au Grand Marnier

ou

Gros macaron, crème chiboust à la clémentine, poudre de chocolat Guanaja

ou

Verrine légère poire et pain d'épices

MENU 2 PLATS À 30€, 3 PLATS À 39€, CAFÉ INCLUS

BOISSONS (VERRE DE VIN, BIÈRE PERONI, SOFT OU EAU) 8€

COUPE DE CHAMPAGNE TRITTINGER 16€

