

MENU GASTRONOMIQUE

85 \$ sans vin et 130 \$ avec vin

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

sauce au porto, champignons crinière de lion de la ferme Champimignon

OU

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

pain brioché, gel de bleuet à l'estragon, chutney d'oignon au porto

&

GRAVLAX DE TRUITE DES BOBINES

blinis, câpres, pickle d'oignon, gel de betterave rouge et balsamique, mini pousses de fenouil

&

CRABE DES NEIGES

ravioles de chou rave, radis, pommes, yaourt grec à l'aneth, tuile de pain

&

FILET DE SANGLIER RÔTI

sauce poivrade, gelée de cèdre « Gourmet Sauvage » mille-feuilles de pomme de terre aux champignons sauvages, purée de pois verts, petits lardons rôtis

...

DESSERT :

FINANCIER AUX PISTACHES

Crèmeux au chocolat blanc et yaourt, tuile de praliné et chocolat et sorbet à l'argousier

THÉ OU CAFÉ