

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

Les Entrées

<b>La Courge et le Cèpe,</b> <i>En textures et bouillon léger à la réglisse</i>	22.00€
<b>Ou</b>	
<b>Les Moules de "Bouchots",</b> <i>en soupe à l'orange et safran, légumes cultivateurs et sa tartine</i>	16.00€
<b>Ou</b>	
<b>Œuf de poule et de caille en texture dans l'idée d'une meurette froide,</b> <i>Vin rouge en réduction et en crème anglaise, oignons grelot confit, lard Maison et pain pizza</i>	18.00€
<b>Ou</b>	
<b>Le Foie Gras et queue de bœuf en pressé,</b> <i>Consommé corsé, Figs de notre verger macérées et petites girolles accompagnées de sa madeleine au "44"</i>	25.00€



Les plats

<b>Les Légumes d'Automne,</b> <i>en déclinaison, beurre noisette et noix de cajou, feuilles vertes en jus</i>	26.00€
<b>Ou</b>	
<b>Le Carré de porcelet et son Lonzu maison,</b> <i>Cuit au saindoux et sauge, pois chiches torréfiés, fruits d'Automne et pignons de pins au Galanga</i>	29.00€
<b>Ou</b>	
<b>La Coquille Saint-Jacques</b> <i>comme un blanquette, poireau à la citronnelle et Patchwork de betteraves</i>	34.00€
<b>Ou</b>	
<b>Le Filet de veau roulé au bœuf séché et artichaut,</b> <i>Mille feuilles de pommes de terre comme une Sarladaise, jus rustique</i>	35.00€



<b>Assiette de 3 Fromages</b> <i>frais et affinés de nos régions</i>	7.00€
--	-------



Desserts

<b>La pomme Granny Smith,</b> <i>Tatin au muscovado, crème praliné noix et farce crue acidulée au gingembre</i>	10.00€
<b>Ou</b>	
<b>La châtaigne,</b> <i>Crèmeux châtaigne et marron brûlé au feu de bois, parfait glacé au Kalamansi et meringue au poivre de Timut</i>	11.00€
<b>Ou</b>	
<b>Irish coffee,</b> <i>Pain de gènes imbibé au café, crèmeux whisky bourbon, mousse intensément caféiné et son écume de lait</i>	13.00€
<b>Ou</b>	
<b>Le tout noisette et chocolat,</b> <i>Brownies et sauce Gianduja, crèmeux croustillant, diplomate noisettes et ses chouchous</i>	12.00€