

SAISON AUTOMNE

# Menu Dégustation / 44 € Ou à la carte



## Entrées aux choix : 16 €

- Lucullus de Valenciennes, Confit d'oignons, et brioche tiède «selon la recette de Juliette»
- Gambas croustillantes sur pointe lbérique et son quinoa, croquant de légumes aux herbes folles
- Farandole d'Escargots de Bourgogne écrémée de sous-bois et ses cromesquis de chèvre persillé de Paul

#### Plats aux choix : 22 €

- Rognons de veau flambés au genièvre de Houle bohémienne, de petits légumes
- Navarin d'agneau et ses légumes comme autrefois mais autrement accompagnés d'une pomme vapeur d'Artres
- Dos de cabillaud sauce aux truffes, purée de butternut, risotto truffé, sa tuile de parmesan

### Desserts aux choix : 11 €

- Coulant au chocolat coeur chocolat noir sorbet fraise coulis de fruits rouges
- Ananas rôti façon créole, glace coco et sa Farandole de fruits exotiques (manque, fruits de La passion)
- Panacotta maison douceur d'Amande et sa confiture de lait, Tuiles craquantes aux amandes

Plateau de fromages à la place du dessert au menu ou en supplément : 9 €



SAISON AUTOMNE

# Menu Gourmet / 56 € Ou à la carte



# Entrées aux choix : 21 €

- Dégustation de foie gras de canard mi-cuit, avec sa tatin de pommes caramélisées coulis au jurançon et sa brioche tiède
- Cannelloni de ris de veau sur son lit de sous-bois et sa sauce Jurançon
- Brochette de Saint Jacques et de gambas, fondant de butternut crème acidulée

#### Plats aux choix : 26 €

- Filet de boeuf race à viande VBF poêlée de légumes de saison et écrasé de pomme de terre sauce au maroilles ou sauce aux trois poivres de Nono
- Magret de canard sur lit de douceur aux fruits rouges, pomme confite aux amandes, légumes d'hiver et purée maison
- Sole meunière ou grillée, poêlée hivernale et son gratin maison

## Desserts aux choix : 14 €

- Merveilleux de douceur praliné comme un Bonhomme de neige
- Pain perdu brioché au sésame, glace chicorée maison compotée de rhubarbe au beurre salé
- Crêpes Suzette au grand Marnier (supplt +2€)

Plateau de fromages à la place du dessert au menu ou en supplément : 9 €

