

# Menu du mois de novembre

Assiette apéritive

\*\*

Carpaccio de st jacques - pomme granny - pistache

Ou

Terrine de faon maison

\*\*

Croquette de crevettes grises maison

Ou

Escalope de foie gras - figue - caramel balsamique (+3.00)

\*\*

Civet de biche - garnitures automnales

Ou

Médallions de faon - panais - poire au vin rouge (+6.00)

Ou

Dos de lieue noir - poireau - mousseline

\*\*

Tartelette citron meringuée - coulis fruits rouges -  
sorbet framboise

Ou

Profiteroles au chocolat chaud

37€00 avec 1 entrée

45€00 avec 2 entrées

Nous vous proposons également un **menu Temps des saveurs** à 32€  
qui varie selon le marché.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table