

## menu

---

### Entrée : 14,00€

Faisselle, champignons des bois, endivette, chips de pain grillé et vinaigrette 

ou

Boeuf juste snacké et artichauts poivrades, copeaux de parmesan

ou

Ceviche de dorade et avocat, crémeux de céleri, agrumes et jeunes pousses

---

### Plat : 26,00€

Lieu rôti, mousseline de topinambour et betteraves confites au four,  
velours de champignons

ou

Paleron de bœuf braisé de 7heures, carottes confites et cumin

ou

Mousseline de topinambour, betteraves, carottes confites au cumin  
velours de champignons 

---

### Dessert : 9,00€

Tartelette gianduja noir et praliné sarrasin bio

ou

Dôme poire et mousse caramel

ou

Tartelette citron verveine meringuée et struzel

---

## Formules

Entrée, plat et dessert : 49,00€ - Entrée et plat : 40,00€ - Plat et dessert : 35,00€

En supplément : La trilogie de fromages et son mesclun (Comté, Sainte-Maure et Pont-l'Évêque) : 12,00€