

MENU DÉCOUVERTE

Notre Chef en résidence, **Daniel Bernal**, invité pour la saison automnale, vous propose ses dernières créations d'inspiration gourmande

80 €

LE FENOUIL

Sauté au Vinaigre de Chardonnay, Carotte confite, Aneth et Fromage frais légèrement fumé



LE MAIGRE DE LIGNE

À cru, Condiment Ponzu, Moutarde, Amande et Huile de Poireau



LA TRUITE DE LA SANGE

Confite, Textures de Céleri à l'Huile de Noix



LE SANGLIER DE SOLOGNE

Mole d'Automne, Pleurotes et Figs rôties



LE PARIS-BREST

Amande et Noisette du Piémont



MENU DÉGUSTATION

Notre Chef en résidence, **Daniel Bernal**, invité pour la saison automnale, vous propose ses dernières créations d'inspiration gourmande

Dernière prise de commande à 13H00 & 21H00

99 €

LA NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

« Leche de Tigre »



LE FOIE GRAS DE CANARD

Poché dans un jus de Maïs, Atol Nixtamalisé



LE FENOUIL

Sauté au Vinaigre de Chardonnay, Carotte confite, Aneth et Fromage Frais légèrement fumé



LE LIEU JAUNE

Variation de Chou-Fleur, Marinière au Vinaigre de vin réduit



LA BICHE

Grillée, Tepache et Choux de Bruxelles



LA DACQUOISE AU CHOCOLAT « MANJARI »

En hommage à Philippe Dépée