



MENU 66,00 € (entrée + 1 plat + fromage et dessert)

MENU 71,00 € (entrée + 2 plats + fromage et dessert)

### Mise en bouche

Verrine tartare de saumon, tomates et avocats, suprême d'orange et perles de yuzu

### Le foie gras en 2 façons

L'un en ballottine et son chutney aux épices douces, l'autre poêlé poire rôtie, jus court caramélisé au balsamique et pain de campagne toasté

### Le turbot

en filet doré, beurre blanc citronné, compotée de fenouil et risotto crémeux

### Le veau

taillé dans le filet, cuisson basse température, crème de morilles, écrasée de pommes de terre truffée, carottes fanes glacées au miel du Morvan

### Le fromage

Fromage blanc de campagne à la crème ou Fromages affinés

### Le dessert

Buche mangue passion, moelleux à la châtaigne, marron confit, crème anglaise, orangette pavlova aux fruits rouges, tuile caramélisée aux sésames

