



# MENU

## L'ART DES METS

### ENTRÉES

*Croustillant de canard au foie gras*  
(Crème de foie gras, champignons frais, effiloché de canard)

.....  
*Oeuf parfait crème de potiron*  
(Oeuf parfait, crème de potiron, éclats de noisettes torréfiées, huile de noisette)

.....  
*Tataki de boeuf*  
(Boeuf du cantal, sablé à la châtaigne, sauce vierge, jeunes pousses)

---

### PLATS

*Suprême de volaille*  
(Linguine, sauce aux cépes, jeunes pousses et champignons frais)

.....  
*Paleron de porc confit*  
(Lentilles du puy, sauce Satay, brisure de cacahuètes torréfiées)

.....  
*Dos de cabillaud*  
(pesto de châtaigne, purée de petits pois et sauce au lard)

---

### DESSERTS

*Crumble aux pommes aux parfums  
d'hiver*  
(pommes caramélisées à la cannelle, crumble, glace pain d'épices, chantilly)

.....  
*Mamie gâteau*  
(gâteau moelleux, banane, éclats de chocolat et caramel, glace crème brûlée)

.....  
*Moelleux au chocolat weiss, glace  
pistache*

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€

