



Menu Automne 2025

-ENTRÉES: 15 €

Œuf bio à 63°, purée de potimarron, anguille fumée et graines de courge torréfiées

Mi cuit de canard, vinaigrette au sirop d'érable et fruits secs, gel de betterave acidulé

Noix de St Jacques, lissé de topinambour, mousse légère de bardes, copeaux de foie gras cru

-PLATS: 28 €

Pavé de cerf sauvage de la maison Nemrod, céleri en deux textures, jus corsé au vin rouge et chocolat noir

Ris de veau, crémeux de panais infusé au café, champignons poêlés, jus réglissé

Sandre de la Drôme, poêlé d'endives caramélisées, beurre blanc clémentine

-DESSERTS: 12 €

Dans l'esprit d'un mont Blanc

Poire pochée au vin et épices douces, crème fouettée vanille, crumble noisette

Gourmandise chocolatée d'automne (crémeux chocolat Dulcey, croquant cacao, champignons)