

## **MENU** 42 Euros par personne

### **Entrées :**

- Œuf bio 63°C, crémeux de topinambour, croquant de noisettes et parmesan, huile de truffe de la Maison Galice.  
Ou
- Gourmandise hivernale d'escargots.  
Ou
- Cannelloni de crabe et radis Daïkon, bouillon Dashi

### **Plats :**

- Suprême de volaille farci aux châtaignes, panais et café en jeu de textures, jus corsé.  
Ou
- Rognons de veau poêlés, compotée d'échalotte au vinaigre de Xérés, mousseline de pomme de terre au comté AOP.  
Ou
- Dos de cabillaud cuit doucement au four, jeunes pousses d'épinard, tapioca, crème de moutarde à l'ancienne

### **Desserts :**

- Douceur chocolat, cacahuètes, caramel  
Ou
- Comme une tarte au citron, gel citron vert et meringue  
Ou
- Pommes caramélisées flambées au Calvados, sablé noisettes, crème fouettée

