

## **Automne 2023**

**Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec des produits frais, de saison et locaux.**

### **Pour commencer...**

*Cannellonis de butternut et condiments (yaourt grec, sweet chili, wasabi)*

*Ou*

*Œuf parfait, crème de maïs*

*Ou*

*Duo d'endives braisées servies froides, réduction d'agrumes, éclats de noix*

*Ou*

*Saumon confit, caviar de fenouil aux olives et émulsion de badiane*

### **Pour suivre...**

*Filet de Daurade de la criée d'Agde, réduction d'agrumes*

*Ou*

*Ballotine de lieu noir, sauce crustacés*

*Ou*

*Côtelettes d'agneau IGP Ecosse, laquage moutarde et miel*

*Ou*

*Filet de bœuf, crème de gorgonzola*

*Ou*

*Risotto au gambas Black tiger (supp 4€)*

### **Pour terminer ...**

*Déclinaison de ganache au chocolat, croustillant cacahouètes*

*Ou*

*Madeleines au miel, sirop de lavande et crème montée*

*Ou*

*Pavlova de la Distillerie (Meringue, chantilly, fruits rouges)*

*Ou*

*Assiette de fromages*

**MENU ENFANT : Pièce de bœuf ou Filet de poisson  
Moelleux au chocolat ou Boule de glace**

*Liste des allergènes disponible sur demande*

