

# MENU

DU 10 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE INCLUS

5 services à 64,00€ (1 ENTREE)

6 services à 74,00€ (2 ENTREES)

Sélection de vins de 25,00 € à 35,00 €

## *Assiette de degustations*

*Tartare de lièvre mariné et fumé au jus de truffe*

*Ou*

*Tartare de langoustines, huîtres et ciboulette*

*Saint-Jacques rôties à l'orange, crème de patate douce*

*Ou*

*Ballotine de faisan en feuille de vigne au foie gras et crème de trompettes*

## *Intermezzo*

*Noisette de chevreuil aux girolles, fondant au coing*

*Ou*

*Lotte aux pleurotes, sabayon au Riesling*

*Fondue de bleu de Gex au Monbazillac, poire et pistache  
(supplément +10 €)*

*Ou*

*Assortiment de fromages (supplément +11 €)*

*Tarte tiède aux noix, glace au marron*

*Ou*

*Dentelle pralinée et chocolat du Pérou*