

## Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2021

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

Mise en appétit,

Velouté de Moules de la Baie du Mont St Michel,  
Trompettes, tagliatelles de seiche.

---

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

---

Rouget et sa bouille safranée,  
Différentes textures de Potimarron.

---

Une petite Pause

---

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,  
Epeautre façon pilaf, condiment datte et tamarin.

Ou

Lièvre à la Royal en deux services,  
Mille feuilles de Butternut.

---

Pré dessert

---

Autour de la figue,  
parfum de cannelle.

Ce menu vous est proposé à 110€

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.