

« Les saveurs de l'automne en dégustation »

*Servis en portions légères pour l'ensemble des convives de la table.*

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

---

Interprétation d'une meurette aux jeunes cèpes rôtis,  
Barbajuan de cèpes, tartare d'huître et condiment cacahuète.

---

Rouget et sa bouille, crumble de noisette,  
potirons safranés et salicorne.

---

une petite pause

---

Saint-Jacques de Port-en-Bessin snackées, coulis de champignon,  
et variation de chou-fleur.

Ou

Royale de lièvre de chasse en deux façon, aiguillette de râble,  
sauce civet, scorsonères en différentes textures, écume au romarin.

---

Les fromages affinés.

---

Variation autour de la pomme et de la noix, coulis manzana citronnelle

---

Mont blanc acidulé, meringue légère, crème vanillé, sorbet et tuile cassis.

Ce menu vous est proposé à 110€

## Les premières odeurs, couleurs et saveurs de l'automne 2019

Mise en appétit,

Fine tarte Tatin d'oignons doux des Cévennes,  
Truffe, verjus et émulsion de Salers.

Ou

Interprétation d'une meurette aux jeunes cèpes rôtis,  
Barbajuan de cèpes, tartare d'huître et condiment cacahuète.

—

Rouget et sa bouille, crumble de noisette,  
potirons safranés et salicorne.

—

Saint-Jacques de Port-en-Bessin snackées, coulis de champignon, et  
variation de chou-fleur.

Ou

Royale de lièvre de chasse en deux façon, aiguillette de râble,  
sauce civet, scorsonères en différentes textures, écume au romarin.

Ou

La suggestion de saison du moment.

—

Les fromages affinés.

—

Alliance de la poire et du poivre, glace caramel au beurre salé.

—

Mont blanc acidulé, meringue légère, crème vanillé, sorbet et tuile cassis.

*Ce menu vous est proposé à :*

*83 € avec la Saint-Jacques*

*90 € avec la Royale de lièvre*

## PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

Lieu jaune de ligne,  
freekeh, sauce mousseuse légèrement citronnée.

Suprême de canette servi rosé, cuisse braisée au four,  
poivre de Voatsiperifery, légumes du moment.

Les fromages affinés

Variation autour de la pomme et de la noix,  
coulis manzana citronnelle

Tiramisu interprété par Camille

Ce menu vous est proposé à 68 €

Au déjeuner de mercredi à vendredi inclus :

« petit plaisir » servi à 48 € incluant :

Mise en appétit, foie gras, lieu jaune, assiette de fromages, un dessert au choix