

Menu d'Automne

*"Amuse-bouche" velouté de Potimarron du "Marché de la Ferme"
cappuccino aux marrons, tombée de poudre de pain de campagne toasté*



*Terrine de Foie gras de Canard du Chef en opéra, poires en jeu de textures,
coulis de betterave et sa brioche maison juste sortie du four*

ou

*Trio de Noix de St-Jacques juste snackées, mousseline de Butternut
aux éclats de graines de courge, petits dés de pain d'épices, fine dentelle
et réduction de jus de veau*



*Caille désossée et farcie au foie gras en « cocoon » feuilleté
et salsifis poêlés, réduction de jus de volaille*

ou

*Médallions de Chevreuil poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire
purée de carotte, onctueux de chou rouge, légumes de saison
et spätzlis maison*



*Marrons en vermicelles sur coque meringuée maison
et boule de glace vanille "Bourbon"*

ou

*Suprêmes d'orange fraîche en rosace
sorbet à l'orange sanguine et son ellipse croquante*

frs 98.-
