



**Menu Brasserie 39€ ttc (boisson non comprise).**

Velouté de Butternut, éclats de châtaigne.

**Ou**

Terrine de canard élaborée par nos soins, poivre vert et pistache  
Chutney de fruits de saison, salade verte.

\*\*\*\*\*

Alilla de cochon de Castille ibérique grillé à la plancha,  
Jus corsé, risotto Arborio safrané, chorizo grillé.

**Ou**

Dos de skrei de Norvège rôti à la plancha,  
Beurre blanc au yuzu et épinards frais au beurre.

\*\*\*\*\*

***Fromage en supplément 5€***

Demi Saint Marcellin de la « Maison Cellier », salade verte.

**Ou**

Faisselle (coulis de fruits rouges ou crème fraîche ou miel).

\*\*\*\*\*

Crème caramel à la vanille de Madagascar  
Et sa grosse madeleine au miel.

**Ou**

Mousse au chocolat noir Guanaja « Valrhona ».