



---

## MENU DU SOIR VÉGÉTARIEN

### AMUSE BOUCHE & SURPRISES

\*\*\*\*\*

#### VELOUTÉ DE POTIMARRON

Crumble aux herbes, huile de noix et cerneau de noix

\*\*\*\*\*

#### \* TARTELETTE CROUSTILLANTE AUX CHAMPIGNONS

Pickles de légumes de saison et condiment

\*\*\*\*\*

#### CÉLERI ET SAUCE AU BEURRE NOISETTE

Chou-fleur et poireau rôti, condiment au citron confit

\*\*\*\*\*

#### \* BETTERAVE RÔTIES ET AIRELLES

Patate douce et carotte en textures

Jus végétal réduit et aromatisé aux baies de genièvre

\*\*\*\*\*

#### \* SÉLECTION DE FROMAGE DE LA RÉGION

\*\*\*\*\*

#### POIRE EN TEXTURES

Sorbet de saison et crumble d'amandes

\*\*\*\*\*

#### \* FINANCIER AUX NOISETTES ET CRÈME DIPLOMATE

Praliné et glace au yaourt

---

Menu complet 99.- Avec quatre vins 144.-  
\* Menu quatre plats 79.- Avec trois vins 114.-  
Sans fromage : déduction de 6.-



---

## MENU DU SOIR

### AMUSE BOUCHE & SURPRISES

\*\*\*\*\*

VELOUTÉ DE POTIMARRON  
Crumble aux herbes, huile de noix et cerneau de noix

\*\*\*\*\*

\* TARTELETTE CROUSTILLANTE AUX CHAMPIGNONS  
Pickles de légumes de saison et condiment

\*\*\*\*\*

SAINT-PIERRE JUSTE NACRÉ  
Chou-fleur et poireau rôti, condiment au citron confit

\*\*\*\*\*

FILET DE CHEVREUIL EN CUISSON DOUCE  
Patate douce en déclinaison de texture, carottes et aïeilles  
Jus de chevreuil aux baies de genièvre

\*\*\*\*\*

\* SÉLECTION DE FROMAGE DE LA RÉGION

\*\*\*\*\*

POIRE EN TEXTURES  
Sorbets de saison et crumble d'amandes

\*\*\*\*\*

\* FINANCIER AUX NOISETTES ET CRÈME DIPLOMATE  
Praliné et glace au yaourt

---

Menu complet 119.- Avec quatre vins 164.-  
\* Menu quatre plats 99.- Avec trois vins 134.-  
Sans fromage : déduction de 6.-