



Votre Menu

de octobre à novembre

POUR COMMENCER

Le trio de foie gras, tout naturellement

Les escalopes de foie gras poêlées. Butternut & champignons en plusieurs façons

Petite courge farcie de poulet noir d'Upigny et potimarron en espuma

Truite saumonée, déclinaison de betterave & écume de cresson

POUR CONTINUER

Magret de canard , mousseline de panais, poire au vin rouge, fregula et choux fleur. Jus bien réduit

Noisette de biche cuite en basse température, céleri-rave, choux de bruxelles et pak choy. Pommes pont-neuf. Sauce à l'ail et thym. (supplément de 5€)

Poulet noir d'Upigny en ballotine, légumes de chez nous en plusieurs façons et sauce à l'estragon

DESSERT

Poire rotie, noisettes & crumble. Sauce au chocolat

Crème de vanille, passion, citron et menthe

Le Sabayon des Chefs fait minute

L'assiette de fromage de Maître Corbeau (supp 4€)

3 services (entrée, plat , dessert)

39€ (Vin 21€)

4 services (trio de foie gras, entrée, plat, dessert)

49€ (Vin 26€)

Menu enfant disponible (plat enfant, dessert) (<12ans)

18€

