

## Menu automne 2021

### Entrées froides

Notre méthode grison de la ferme et ses copeaux de foie gras (22€)

La trilogie de poisson fumé ,frivolité de la cheffe (22€)

### Entrées chaudes

Aubergine farcie aux scampis sauce amiyaki à l'orange (22€)

Tempura de ris veau ,crème panais moutardé à l'ancienne (22€)

### Plats

Poisson du jour ,crème gingembre (24€)

Pièce du chef sauté de champignons d'automne (24€)

(Accompagnements : gratin dauphinois , légumes de saison)

### Desserts

Plateau de fromages (+13€)

Crêpe comédie française au grand-marnier ,crème glacée maison (+14€)

48€ par personne (une entrée) ,60€ (deux entrées)

(+8€ si fromages **et** dessert)

(+27€/P/P si vins inclus)

(Tous les plats peuvent être consommés à la carte, voir les prix (\*))