

## MENU Éveil des sens

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉES

Truite saumonée † Espuma de châtaignes et tuile cristalline

ou

Saint-jacques grillées † Salsifis, noisettes et coing

### PLATS

Bouille de poissons de roche † Rouille et effeuillé de pommes de terre, potiron

ou

Veau † Filet comme un Wellington, épinards et panais

### FROMAGES

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions † Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

ou

Faisselle † Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

### DESSERTS

Mousse lait d'amandes † Figes fraîches et miel de montagne

ou

Chocolat Komuntu (80%) † Tartelette, crémeux noix et armagnac

### MIGNARDISES

- Prix nets en euros -

Nous cuisinons maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.