

## **MENU GASTRO-LUDIQUE A 59 €**

**Notre Sommelier vous propose également un accord mets & vins.**

**Le cèpe :**

**Mariné en délicate gelée acidulée aux noix, vinaigrette tiède au jus de viande**

**ou**

**Compression de foie gras, volaille et homard,  
marmelade de pommes au vin rouge**

■

**Saint-Jacques et truffes d'automne  
risotto de pommes de terre au parmesan**

**ou**

**Quasi de veau braisé, pastilla de ris au caviar d'aubergine,  
mousse de châtaignes et choux pommé**

■

**La sélection de fromages affinés d'Alain Hess**

■

**Le prémice au dessert**

■

**Variation autour du chocolat noir, blanc et lait caramel**

**ou**

**La passion au cœur de l'ananas croustillant et moelleux**

**ou**

**Agrumes et fruits frais, sirop d'hibiscus**

■

Viandes bovine et agneau : origine, naissance, élevage et abattage en France - Prix net service compris.