

## **MENU GOURMAND A 46 €**

**Petite tourte rustique de caille, jus pressé au grué de cacao,  
confit de raisins et figues, salade d'herbette**

**ou**

**Pressé de canard et foie gras,  
compotée de pomme-poire aux épices, pain de campagne toasté**

■

**Saint-Pierre cuit au plat en feuilles de vigne,  
confit de citron et figues, fine mousseline de pois chiches à l'huile d'olive**

**ou**

**Filet d'agneau en croûte d'épices,  
tian de légumes d'Automne, jus réduit**

■

**Le fromage blanc en faisselle et crème fraîche**

**ou**

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

■

**Dans un tube, mousse légère à l'anis de Flavigny, compotée de mangues**

**ou**

**Le coing comme une tatin, vanille, miel et pain d'épices**

**ou**

**Agrumes et fruits frais, sirop à l'hibiscus**

■

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