



Menu Automnal à 65 euros par convive

Entrées

Caviar d'aubergines huile de noisettes, toast et fromage blanc de chèvre infusé au gingembre frais et confit

Panacotta de betteraves en robe de chips de betteraves, crème fleurie et gelée de rose

Risotto Verde au jambon de Parme, tuile de parmesan

Salade de mâche, filets de soles au curry, zestes et suprêmes d'orange

**

Plats

Casoncelli aux champignons et au tallegio, beurre à la sauge

Saint Jacques en robe d'endives et jus de veau à l'orange

Filet de bar et sa balade autour du céleri

Magret de canard, pomme safranée aux épices

**

Desserts

Chou au citron vert

Tartelette au chocolat noir

Tiramisu Belle Hélène

Crème brûlée aux raisins et au rhum

**

Options :

3 verrines apéritives 9 euros par convive

Voyage fromager et sorbet au thym 8 euros par convive

Accord mets vin

Petits pains