



Menu Élan d'Automne

du 1er octobre au 30 décembre 2025

AMUSE BOUCHE

Foie gras et poivre de Lampong sur pain d'épices, purée de mangue
Gravlax de veau, pesto rosso et crumble d'oignons
Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette

MISE EN BOUCHE

Velouté de Topinambour

ENTRÉE

Minute de coquille Saint Jacques au foie gras,
Concassé de tomate, crème ciboulette

PLAT PRINCIPAL

Pavé de veau, sauce crémeuse à l'ail noir et asperge,
Gratin dauphinois, Sauté d'artichaut, petit pois et oignons

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade verte et duo de fromages : Pont l'Evêque et Comté

DESSERT

Cheesecake poire spéculoos

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes