



Menu Douceur d'hiver

du 1er janvier au 31 mars 2026

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava
Tartelette forestière

MISE EN BOUCHE

Gourmandise de rouget et tourteau, fraîcheur d'agrumes, chip de chorizo

ENTRÉE

Pavé de truite du pays de Bray, mirepoix de légumes, émulsion au Nouilly Prat

PLAT PRINCIPAL

Tournedos de bœuf aux trompettes de la mort, sauce périgueux,
Gratin de pommes de terre au comté, fricassée de champignons

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade verte, Cœur de Neufchâtel, millefeuille de pomme, caramel au vinaigre de cidre

DESSERT

Mont Blanc au marron et insert mandarine

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pomme