



# 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, mouse 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 périgourde,  
*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