



# Menu Élan d'Automne

du 1er octobre au 30 décembre 2024

## AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue  
Brochette de saumon gravlax et ananas frais, graine de pavot  
Tartelette oignon, crème de parmesan et noix au miel

## MISE EN BOUCHE

Cappuccino de carotte et chantilly au cumin

## ENTRÉE

Filet de sandre sur sa julienne de poireaux et céleri, crème au cidre

## PLAT PRINCIPAL

Carré de porcelet en croûte d'ail fumé, coulis provençal & cardamome  
*Gratin de pomme de terre au Comté, brochette de légumes*

## SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade verte et duo de fromages (Camembert, Neuchâtel)

## DESSERT

Trilogie de desserts : Dôme de noisetier, Gaspacho de poire au yuzu, Tartelette myrtille

## CAFE ET THE

## EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes