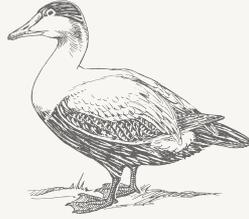


# Menu Hiver 37.00€



## Entrées

Croustillant de Saint-Nectaire, mesclun de jeunes pousses, oignons confits et éclats de noisettes

Velouté de potimaron au lait de coco, chips de jambon et éclats de noisettes

Poêlée de ris de veau au parfum des bois

Marmite de crustacés

## Plats

Bar en croûte d'herbes de noisettes et nuage de crustacés

Suprême de pintade caramel beurre salé

Joue de boeuf confite au cidre

Pièce du boucher (sauce fourme d'Ambert ou Poivre vert de Madagascar)

## Desserts

Fraîcheur au chocolat

Nougat glacé coulis mangue - passion

Tiramisu caramel et crème de marron

Crème brûlée "en spectacle"

Colonel sorbet citron maison

Assiette de fromages locaux

(Prix net toutes taxes et services compris)