



Amuse-bouche

Assortiment de feuilletés et verrine de mousse de saumon crème mascarpone

Entrée : salade terre et mer

Salade mesclun et mâche, saumon gravlax maison à la betterave
toast de pain au maïs et chantilly maison à l'aneth

Demi tranche de foie gras de canard maison
mini briochette maison et compotée d'oignons au Chatus

Entrée chaude

Soupe de la mer tomatée au safran
salicorne et moules

Trou italien

Plat

Moelleux de chapon sauce aux cèpes
gratin dauphinois et tatin de butternut

Fromage

St Marcellin, Brie, Bleu

OU

Faisselle coulis fruits exotiques

Dessert

Sablé crémeux chocolat gianduja

Menu à 38 euros, vin non compris café offert