

Menu « Saveurs »

Novembre 2022

Compression de volaille fermière du village
aux champignons noirs et senteur de truffe, lentilles confites au Xérès
OU

Cannelloni de saumon fumé par nos soins, crème aigrelette relevée au soja

Paupiette de veau farcie, échalotes de Busnes rôties aux châtaignes et potimarron

OU

Dos de cabillaud en basse température,
etuvée de choux aux petits lardons, beurre noisette

Aumônière croustillante aux poires de chez André, coulis caramélisé

OU

Dôme chocolat brillant, dacquoise aux épices douces et oranges bio confites

Menu à 45€