

Première assiette...

Pressé de foie gras de canard,

Oranges amers, mangues rôties et crumble au poivre Timut,
15 euros

Saumon mariné,

Soja et nori, prunes d'octobre et betteraves de la Ferme
16 euros

Aiguillettes de faisán,

Moelle de bœuf et pain rôti, herbes fraîches, chicons braisés, jus réduit à la Chimay.
16 euros

Noix de Saint-Jacques,

Endives caramélisées, beurre blanc et noisettes torréfiées.
17 euros

Langoustines snackée et veau braisé,

Pommade de céleri rave et pommes acidulées, réduction de crustacés.
18 euros

Foies gras de canard poêlé,

Chutney minute mangues, réduction balsamique, Pain grillé.
18 euros

Deuxième assiette...

Dos de lieu noir,

Semoule de chou-fleur, Choux de Bruxelles à la plancha, butternut, émulsion de beurre noisette.
22 euros

Filet mignon de marcassin,

Choux verts, coing confit et salsifis, pommes Amandine, jus brun à la poire.
22 euros

Pigeonneau royal d'Anjou rôti,

Butternut, endives et betteraves, jus brun à la sarriette.
25 euros

Noix de ris de veau de cœur cuit meunière,

Choux braisés et salsifis, pommes Amandine, jus court.
27 euros

Turbo rôti,

Mousseline de pommes de terre au fromage blanc de chez Alain Boudrez, légumes travaillés au beurre salé, huile d'olives de Sicile.
28 euros

Filet pur de Bœuf grillé,

Mousseline de bintjes truffée, polenta, légumes de saison croquants, jus réduit.
29 euros

« Nos fruits et légumes nous sont fournis directement par la Ferme du Pavé. »