

## Première assiette...

### **Pressé de foie gras de canard**

*Pain d'épices, spéculoos, brioche à la vergeoise, crumble de café et pomme fondante.*

17.00€

### **Salsifis rôtis**

*Haddock fumé, huile de sésames grillés et parmesan 18 mois*

18.00€

### **Lard fermier cuit 48h**

*Baume de choux rouge, tempura de boudin noir et vinaigrette au cidre.*

19.00€

### **Foie gras de canard poêlé**

*Jeunes pousses acidulées, chutney d'ananas et d'abricots.*

17.00€

### **Gambas snackées**

*Légumes croquants, écrasé de pommes de terre aux algues et sauce mousseline.*

18.00€

### **Filet de lièvre cuit au beurre de ferme**

*Coings, choux de Bruxelles caramélisés, tuile au chocolat intense, mousseline de céleris rave et mascarpone.*

19.00€

## Deuxième assiette...

### **Filet pur grillé**

*Purée de Bintjes, légumes du moment et jus réduit.*

28.00€

### **Pigeonneau royal d'Anjou**

*Palet de pommes de terre, artichaut et légumes passés au beurre de ferme.*

28.00€

### **Turbot grillé**

*Choux de Bruxelles, chicons caramélisés, gnocchis au parmesan.*

29.00€

### **Ris de veau cuit meunière**

*Salsifi, chou rouge, butternut et huile vierge de sicile.*

29.00€

### **Dos de biche cuit lentement**

*Gnocchis de patate douce, compotée de canneberges, butternuts confits, jus réduit à l'ADA et chicons caramélisés.*

30.00€

### **Filet de lotte**

*Fèves des marais, épinards, embeurré de choux vert, raviolis aux crabes des neiges et émulsion de crustacés.*

28.00€

« Nous travaillons avec des produits frais, c'est la raison pour laquelle des changements peuvent survenir dans les préparations au vu de la disponibilité des marchandises. »