

MENU COUP DE CŒUR

39 €

ENTRÉES

Velouté de topinambours, trompettes des morts et noisettes

Ou

Filet de maquereau en escabèche, fine mousseline de brocolis

PLATS

Poule faisane rôtie, purée de butternut au foie gras et choux de Bruxelles braisés

Ou

Lotte à la plancha, sauce aux moules curry, céleri branche et salicorne

DESSERTS

Galette des rois au chocolat

Ou

Blanc manger crémeux à l'amande amère, mangue et citron vert