

Mistral Blanc

ENTRÉES

Velouté de potimarron / Butternut
Graines de courges torréfiées et vinaigrette
Ou

Œuf parfait, champignons sautés
Espuma de parmesan
Ou

Lentilles en salade, betteraves multicolores
Foie Gras poêlé

PLATS

Joue de bœuf confite,
Galette de pommes de terre,
Jus de cuisson truffé et chou vert
Ou

Saint Jacques snackée, déclinaison de courges,
Jus de viande et chocolat blanc
Ou

Pavé de maigre rôti, fumet au sapin
Crèmeux de panais, noisettes et choux de Bruxelles

DESSERTS

Macaron crèmeux chocolat
Ou
Tarte tatin
Ou
Cheesecake au citron vert

Menu en 3 services 45€

Prix TTC service inclus

Viande origine France - Liste des allergènes consultable sur demande