

# Le Menu

## Les entrées

*Cassolette d'escargots au beurre d'ail et fricassée de champignons*  
*Velouté de butternut, chantilly au lard fumé aux éclats de noix*  
*Marbré de foie gras maison aux poires caramélisées (sup 3.00 €)*  
*Tartare de Noix de St jacques et mignonette de mangue*  
*Pressé de jambon persillé à la bourguignonne*  
*Gratin de moules farcies au chorizo*

\*\*\*

## Les plats de viande

*Civet de cerf aux p'tits oignons*  
*Confit de canard maison au romarin*  
*Filet mignon de porc tout rose et son jus au miel*  
*Vol au vent de ris de veau, crème de champignons (sup 5.00 €)*  
*Accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'échalote et légumes d'hivers*

Ou

## Les plats de poisson

*Pavé d'églefin, crème au vert et raifort*  
*Calamar farci aux épinards et châtaignes et sa bisque*  
*Accompagné de riz basmati épicé et ses fèves*

\*\*\*

*Fromage affiné de nos régions, bouquet de salade (sup 6.00 €)*

\*\*\*

## Les desserts

*La tarte au citron pas comme les autres*  
*Tartelette comme la belle Hélène (sup 3.00 €)*  
*Coulant chocolat cœur d'orange et zests déplacés*  
*Délice de mangue et ananas arhumatisé, en un éclair*  
*Nougat glacé praliné, éclats de fruits secs caramélisés*  
*L'inspiration de Nolhan*  
*Café ou thé, farandole de gourmandises*

**L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »**