

## Du 11 Octobre au 22 octobre

**Fricassée de cèpes français, condiments de sabodet et l'œuf parfait** (supplément : 8,00€)

**Cassolette de sot-l'y-laisse, coco et gnocchis au bouillon de volaille à l'estragon**

**Cube de canard confit, foie gras et noisette, salade d'herbes**

**Croque Monsieur au jambon truffé et saint Nectaire fermier**

**Tataki de filet de bœuf, caviar d'aubergines et wasabi, légumes croquants**

-O-O-O-

**Noix de Saint-Jacques « thaï »** (supplément : 10,00€)

*(St. Jacques snackées, nouilles de soja, bouillon de crevettes, gingembre, citronnelle et julienne de légumes)*

**Escalope de cabillaud cuite en basse température, chou vert et vanille, sauce hollandaise**

**Saucisse de pied de veau, porto et vin rouge réduits, purée de topinambour aux noisettes**

**Fricassée de volaille fermière au vinaigre de vin vieux, coulemelle, lactaire et maïs**

**Dos de saumon rosé, collection de betteraves, blinis curcuma et flocons d'avoine**

-O-O-O-

**Fromage blanc fermier à la crème**

**Assiette de fromages de la fromagerie du village**

**Poire pochée, caramel au beurre salé et mendiants carambar**

**Baba ganache montée au chocolat noir, verrine de mojito glacé menthe et mélisse**

**Crème brûlée aux cèpes et chocolat blanc**

**Coque chocolat noir à fondre, nougat glacé pignons de pins et noisettes**

**Merci de communiquer le choix de votre dessert dès la prise de commande**

**Le café madeleine 3,50 €**

**le thé madeleine 4,70 €**

**Menu COMMIS 26,50€**

entrée et plat

ou

plat et dessert

**Menu CHEF 32,00€**

entrée

plat

fromage ou dessert

**Menu GOURMET 35,00€**

entrée

plat

fromage et dessert

**NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION LE TABLEAU DES PRODUITS ALLERGENES**