



MENU AUTOMNE N°2

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 48€
3 assiettes au choix – Dessert 62€
4 assiettes au choix – Dessert 76€



Les gambas rôties au satay, crémeux d'avocat et radis

Et/ou

Le cappuccino aux cèpes, compotée d'oignons et lait de châtaigne

Et/ou

Notre traditionnel pâté-croûte pistaché et foie gras (supp. 8€)

Le filet de lieu de jaune de petit bateau, betteraves colorées et clémentines

Et/ou

Le faux-filet de bœuf maturé, "frite" de céleri et condiment coriandre-cacahuète

Et/ou



Le lièvre à la Royale "2026" et sa garniture automnale (supp. 38 €)

La gourmandise du coing et la fraîcheur de la menthe poivrée de Milly

Ou

Le crémeux au café, mousseux de mascarpone et biscuit cuillère



Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 15€
Menu de saison valable du 22 octobre au 9 novembre 2026

