MENU AUTOMNE N°3

Les Coqs

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



Les escargots de Pamfou en tarte fine aux cèpes et persil plat

Et/ou

L'oignon doux confit dans un bouillon et sabayon au Gruyère suisse

Et/ou



Le carpaccio de Saint-Jacques au combawa et poireaux frits (supp. 10€)

***

Le filet de merlan de ligne dans un beurre blanc au yuzu/kosho, carottes et radis à cru

Et/ou



La volaille de Pierre-Nicolas, sauce blanquette, kale croustillant et chanterelles

Et/ou

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

***

Le chocolat au lait "Jivara" et crème glacée au sésame noir

Ou

L'onctueux riz au lait au kaki parfumé au poivre de Kampot



Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 15€
Menu de saison valable du 12 au 30 novembre 2026

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026