

## **Menu gourmand à 49€**

### **Entrée**

Saumon fumé par nos soins, purée de panais, citron vert et pomelos, pickels de radis vert et rouge

Ou

L'œuf de Hobscheid à 63°C, chou frisé et poitrine de cochon confite et grillée, émulsion d'échalotes

### **Plat**

Dos de cabillaud sur une purée de pommes de terre et cresson, brunoise de légumes oubliés, coques et son jus

Ou

Suprême de pintade farcie aux truffes, tatin de potimarron et son condiment

### **Dessert**

Biscuit dacquoise aux marrons, confiture de clémentines, kumquat, mousse et glace aux marrons

Ou

Assiette gourmande

## **Menu végétal à 29€**

### **Entrée**

Lentilles aux légumes, tofu mariné à l'huile fumé et laurier, rouleau et écume de betterave

### **Plat**

Variations de potiron et potimarron, agrumes et fève de tonka

### **Dessert**

Cake aux graines de courges, déclinaison autour de la poire