

## L'inspiration de la semaine au gré du marché

L'éveil du palais

-----

Terrine d'omble chevalier et foie gras de canard  
poire « Geiser » pochée et en gel

----

Noix de Saint Jacques snackées  
topinambour à la vanille de Madagascar  
émulsion à la bisque de homard

**OU**

Mignon de veau aux chanterelles de nos forêts  
mousseline de panais  
royale de marabelle  
jus aux céréales

-----

Tarte sablée aux pommes façon Tatin  
fraîcheur granny Smith - manzana  
glace caramel

-----

Mignardises

Prix net : 36 €

Menu proposé du mercredi au samedi, uniquement le midi