

## **MENU**

*Fricassée de champignons d'automne au gel citron,  
poivre du Séchuan et herbettes cress*

\*\*\*

*Homard du Maine en virgule de patates douces,  
légumes verts et jus de carcasses au yuzu*

\*\*\*

*Dos de bar de petit bateau en imitation de risotto de céleri  
et cerfeuil au champagne rosé*

\*\*\*

*Filet de chevreuil, sauce Grand Veneur, spaetzli maison  
et garniture chasse*

\*\*\*

*Tarte aux citrons déstructurée en pré-dessert*

\*\*\*

*Le dessert du jour du pâtissier*

*Prix : menu complet – 117 Francs  
Menu sans le homard – 110 Francs*

*Dégustation de 5 vins : 50 Francs  
T.V.A. 7.7% incluse*

*Nous vous proposons volontiers des plats végétariens  
ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose*