

## **MENU**

*Unilatérale de Saint-Jacques de Dieppe  
en fricassée de champignons sauvages*

\*\*\*

*Homard et crabe du Kamtchatka au jus de carcasses,  
compotée de butternut et noisettes du Piémont*

\*\*\*

*Dos de bar sauvage cuit à basse température  
aux légumes racines, émulsion gingembre et citron vert*

\*\*\*

*Filet de chevreuil d'Autriche sauce Grand-Veneur,  
et ses garnitures chasse*

\*\*\*

*Crèmeux marrons aux éclats de spéculos  
en pré-dessert*

\*\*\*

*Le dessert du jour du pâtissier*

*Prix : menu complet – 132 Francs  
Menu sans le Homard– 125 Francs*

*Dégustation de 5 vins : 50 Francs  
TVA. 8.1% incluse*

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