

LA TABLE DE L'INITIAL

Entrées

- Butternut rôtie, crémeux de chèvre frais, muesli de fruits secs **8.50€**
- Gravelax de cabillaud, condiments orange, pickles de fenouil **10.00€**
- Tatin de navet boule d'or, magret de canard séché maison, jus au miel, roquette fraîche **9.50€**

Plats

- Filet mignon de porc basse température farci aux champignons, jus de viande tranché, jeunes légumes glacés **19.00€**
- Saumon confit, déclinaison de céleri, crumble aux baies **18.00€**
- Pavé de cerf, risotto de fregola, tuile parmesan **20.00€**

Desserts

- Entremets pomme au sirop d'érable et glace pain d'épices maison **9.00€**
- Kaki et amandes en texture, note de mélisse fraîche **8.00€**
- Gâteau au chocolat noir extra fondant, crémeux chocolat au lait et mousse de chocolat blanc **10.00€**
- Chariot de fromage de chez Xavier (Meilleur ouvrier de France) **12.00€**