

39 €

*Sélection de la semaine:*

*Velouté de châtaignes de nos forêts*

*Risotto de coquillettes au jambon blanc*

*Riz au lait & clémentine Corse*

### CHAMPAGNE (12cl)

*Moët & Chandon Brut Impérial* 22

*Moët & Chandon Rosé Impérial* 26

*Moët & Chandon Ice Impérial* 28

### VINS ROSÉS (14cl)

*Château Lagrezette Le Rosé de Julie 2022* 9

### VINS BLANCS (14cl)

*Sélection de l'équipe* 10

*Chinon 2022, Sinople, Château de Coulaine Bio* 12

*Sancerre 2022, La Moussière, Domaine Alphonse Mellot Bio* 14

### VINS ROUGES (14cl)

*Sélection de l'équipe* 10

*Chinon 2022, Bonnaventure, Château de Coulaine Bio* 12

*Morgon 2021, Côte de Py, Maison Piron* 12

### EAUX

*Eau plate microfiltrée* 5

*Eau pétillante microfiltrée* 5

### ENTRÉE

*Velouté de châtaignes de nos forêts* 11

*Cœur de saumon fumé, crème d'aneth (supp Caviar Kristal 12€)* 13

*Œuf mollet façon florentine* 12

*Foie gras des Landes mi-cuit, chutney d'oignons* 18

### PLAT

*Turbo rôti, étuvé de choux vert au gingembre, sabayon beurre fumé* 35

*Blanquette de veau traditionnelle, légumes glacés, riz pilaf* 27

*Risotto de coquillettes au jambon blanc (supp Truffe noire 12€)* 25

*Filet de cerf en croûte de poivre, duo de carottes et navets* 32

### SALADE

*Salade de lentilles, potimarron, noisettes et truite fumée* 22

*Salade de légumes grillés, thym et féta crémeuse* 23

### DESSERT

*Assortiment de fromages de notre Maître Affineur* 14

*Salade de fruits de saison* 10

*Tarte aux noix caramélisées* 15

*Riz au lait & clémentine Corse* 12

*Fondant au chocolat & crème anglaise* 12

*Le café très très gourmand* 14

