



*Menu Découverte...*  
*Balade élaborée par le Chef*  
*au gré du marché*

Mise en bouche - Entrée - Poisson - Viande - Dessert  
**59,00€**

# *Menu du moment ... à 32 euros*

Trilogie autour du saumon, l'un fumé en cannelloni de fromage frais, l'autre mi cuit, le dernier en gravelax de betteraves, purée et sommités de choux fleurs

**ou**

Compression de légumes provençaux, écrasé de chèvre frais à la sarriette, radis couleurs et mouillette de pain grillé

**ou**

Velouté de courge et royale de cèpes, poêlée de Shimeji aux pousses de moutarde

Dos de cabillaud rôti, risotto crémeux de topinambours aux champignons des bois, purée et chips de panais

**ou**

Canette poêlée et laquée aux brisures de pistaches, sa cuisson en caillette, pate de citron confits et mijoté de carottes couleurs et salsifis

**ou**

Plat du marché

Dessert du jour

**ou**

Cylindre au chocolat fourré d'un pailleté, feuillantine aux fruits de la passion, mousse chocolat noisette, sorbet passion

**ou**

Sur un crumble aux noix et pignons de pin, une compotée de mirabelles flambée de son eau de vie, crémeux Cheese cake