

# APRÈS

## ENTRÉES

11€

Mozzarella croustillante, coulis de betterave et pickles de chioggia  
Velouté de courges aux éclats de marrons et chips de potimarron  
Oeuf parfait, champignons des bois et toast à l'ail  
Aubergine rôtie et lamelles de magret confit sur leur pâte feuilletée

## À PARTAGER (OU PAS)

Bocal de foie gras maison au piment d'Espelette et son chutney du moment - 25€  
Camembert rôti, confiture de figue maison en son cœur - 20€  
Sélection de fromages affinés - 18€  
Planche de charcuteries - 18€  
Planche Mixte - 20€  
Côte de bœuf de Normandie rôtie à la fleur de thym, pomme coin de rue - 70€

## PLATS

21€

L'incontournable Bourguignon de joue de bœuf accompagné de purée maison  
Aile de raie à la grenobloise et sa purée véritable  
Filet de bar rôti et mousseline de céleri accompagnée de sa tombée d'épinards  
Risotto crémeux au vieux parmesan et ses champignons de saison  
Quasi de veau, oignons grelots et polenta crémeuse aux olives

## DESSERTS

9€

Riz au lait et ses fruits exotiques caramélisés  
Tarte citron meringuée déstructurée  
Pavlova aux fruits  
Kube caramel et chocolat accompagné de ses noisettes caramélisées

SHIRAZ