



## LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . Amuse bouche
- . 1 coupe Mailly grand-cru
- . Entrée-Plat-Dessert

## LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€

### Tout commença ...

- . Foie gras mi-cuit du Périgord, chutney de mangue et gingembre
- . Saumon label rouge tataki au sésame, daïkon mariné et crème au wasabi
- . Cappuccino de topinambour, pancetta au poivre grillée, nuage de mascarpone
- . Panier de croquants à la ricotta et jeunes pousses, vinaigrette au sirop d'érable
- . Petit pot de crème de foie gras, chutney de pleurottes
- . Haddock fumé et pomme de terre Roseval, huile d'herbes et raifort
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

### Et alors ...

- . Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, patate douce rôtie entière, jus aux morilles
- . Bar sauvage poêlé, déclinaison de panais et noisettes, huile d'olive Kalios
- . Caille fermière de Challans, tombée d'épinards, dattes et purée de pois chiches bio jus à la cardamome
- . Dahl de lentilles corail bio au lait de coco, gingembre et coriandre
- . Cuisse de lapin, purée de pomme de terre à l'huile de truffe, jus à l'estragon
- . Cabillaud rôti et légumes à l'anglaise, bouillon à la citronnelle
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

### C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

- . L'éclair du chef à la poire et au poivre long de Java
- . Mi-cuit au chocolat noir équitable, glace pistache
- . Pain de Gênes et chantilly à la fleur d'oranger, marmelade et zestes confits
- . Ananas poêlé, crème passion et crumble
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment
- . Banane flambée, glace vanille macadamia
- . Paris-Brest au Nutella
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)