

## Les Entrées

Tempura de crevette « Nobashi ».

Crème de chou-fleur & huitre tiède 14,- €

Filet de porcelet & copeaux de foie gras en carpaccio

Vinaigrette moutarde & miel 14,-€

Risotto « Arborio » couleur de betterave

Dès courge « Butternut » chips de vitelotte 14,- € ✓

## Les Plats

Croquant de ris de veau, Chapelure de noisette grillée

Cannelloni de champignons 26,- €

Ballottin de Saint-pierre & baby homard

Infusion d'huile de persil 26,-€

Côte de cerf rôti & légèrement fumé

Embeurrée de choux pointu, Jus court au tamarin 26,- €

## Les Desserts

Brioche façon pain perdu. Ananas rôti son granité 14,- €

Poire poché au vin rouge & feuilleté croquant. Mousse de marron confit 14,- €

Fondant choco-Dulcey & croustillant riz soufflé. Crémeux cacahuète 14,- €

## Business Lunch

2 Services – 38,00 €

3 Services – 45,00 €