

Menu d'automne

26,50 €

Onctuosité de courge, mousse mascarpone-noisettes, gambas rôties et sa tuile parmesan.

Ou

Feuilleté aux champignons des bois, pieds de cochon désossés au cidre et son œuf à 63 degrés.

(Entrée possible sans pieds de cochon)

Retour de pêche, fricassée de légumes oubliés et écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches.

Ou

Souris d'agneau confite dans la graisse de canard, légumes d'automne braisés et pomme fourchette.

Ou

Pièce du boucher, frites et béarnaise maison.

Assiette de fromages.

Ou

Poire belle-hélène version Ty Mamm Doué.

Ou

Millefeuille de crêpes dentelles, mousse pomme verte et caramel accompagné de sa glace caramel beurre salé.