



## ***Menu Fin d'année (uniquement sur réservation)***

Mise en bouche

### ***Pour commencer...***

Terrine de foie-gras du Sud-Ouest mi-cuit et chutney maison



Brioche toastée

Ou

Œuf bio parfait et jambon blanc à la truffe, purée de topinambour  
Copeaux de Moliterno et noisettes grillées



### ***Pour se réchauffer...***

Ravioles de Truite saumonée et bisque de gambas au Curry rouge

Purée de carottes au gingembre, noix de cajou et oignons frits

Ou

Risotto au Poulet fermier sauce Morilles et Vin jaune



Poêlée de champignons bio de Curis, copeaux de vieux comté

### ***Encore un petit creux...***

Fromage blanc bio +6,00€

Crème entière ou coulis prunes-myrtilles

Trilogie de fromages affinés +9,00€



### ***Avant de se dire au revoir...***

Moelleux à la châtaigne et coulis prunes-myrtilles

Crème de marrons de l'Ardèche, amandes grillées



Ou

Cheese-cake et coulis mangue-fruit de la passion

Crumble à la noix de coco

**42€ / convive**

