

# Menu Saveurs et Finesse 42,00€

Entrée+plat 32,00€ ou Plat+dessert 29,00€

du 1er au 31 Décembre 2019

*Patience du moment*

~ ~ ~

*Terrine de foie gras de canard à l'anguille fumée, toasts de seigle*

*ou*

*Huîtres pochées au Champagne et julienne de légumes d'hiver, sauce fruits de la*

*passion*

*ou*

*Velouté de butternut et lard fumé, mouillette au foie gras et figues*

~ ~ ~

*Blanquette de veau de ma grand mère aux cèpes et oignons confits,*

*pommes de terre et carottes fondantes*

*ou*

*Pavé de cerf rôti, purée à l'ancienne et têtes de brocolis confits au beurre salé*

*ou*

*Dos de cabillaud cuit sur la peau, poêlée de salicornes, et son écume de mer*

~ ~ ~

*Planche de fromages affinés, et son mesclun de salade*

*ou*

*Notre vacherin glacé, monté minute, parfum tiramisu et coco, sauce crémeuse au*

*chocolat*

*ou*

*Brioche façon pain perdu , glace vanille des îles et sa poire confite au St Emilion et à  
l'anis, puis fumée minute au bois de hêtre*

*ou*

*Le fameux After-Eight du Clos des Cèdres*

*~ ~ ~*

*Mignardises*