



## CARTE D'AUTOMNE

### LES ENTRÉES

Salade croquante aux fruits du verger et son comté	10€
Crémeux de butternut et ses girolles poêlées	11€
Saumon gravlax, émulsion fromage frais aux herbes	13€
Soupe fine de poissons et crustacés	13€

### LES PLATS

Harmonie de légumes en lasagne gratinée	21€
Suprême de pintade, réduction de porto à l'orange	24€
Pêche du jour, crème de combava	26€
Souris d'agneau confite, miel et thym	29.50€
Filet de bœuf sauce aux morilles (220g)	31.50€

*Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati ou gratin de deux pommes de terre et de légumes du marché*

### LES FROMAGES

Faisselle, coulis de fruits rouges	6€
Assiette de fromages du terroir	8€

### LES DESSERTS

Tartelette aux poires, caramel beurre salé et crème glacée vanille	9€
Ananas rôti aux épices douces, tuile et crème glacée noix de coco	11€
Nid de mousse au chocolat, dacquoise et crème glacée verveine (merci de le demander à la prise de commande)	12€
Vacherin glacé, myrtille sauvage, chartreuse et meringue fondante	12€