



Terre de craie

MENU GOURMET

Entrées

Foie gras au Ratafia fait maison,
pain toasté et cranberries

Paris Brest au Saumon et sésame

Déclinaison de butternut et
chèvre frais

Plats

Gaufre aux graines, petits légumes et
espuma de betterave

Filet de lieu jaune, carottes
gingembre, orange sanguine sauce au
poivre Sansho

Râble de lapin, céleri et pruneaux

Fromage

CHARIOT DE FROMAGES
Sélection des 27 paniers

Desserts

Yaourt glace ananas, mangue, vanille
et amandes

Brownie chocolat noir noisette,
espuma Mélilot sauce caramel

Menu en 4 temps

Entrée, Plat, Fromage, Dessert

52€

Menu en 5 temps

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert

66€

Menu Enfant

Plat, Dessert

15€

Plats

**NUGGETS ou POISSON PANE,
LEGUMES OU POMMES GRENAILLES**

Desserts

**DAME BLANCHE
BROWNIE NOIX DE PÉCAN**

SERVICE DU SOIR DU MARDI AU SAMEDI

*Chaque menu est une variation saisonnière
Cuisine faite maison avec des produits frais*

Prix TTC service compris.