

# Menu du 23 novembre 2017

## Mises en bouches

Huître Gillardeau, Vaurien, Gel basilic,  
Jus tiède à l'échalote, Poivre sauvage



Perdreau, Lardo de colonnata, Raisins,  
Crème de butternut, Poivre rose



Lièvre, Piquillos, Gel poivron vert,  
Jus romarin, Brioche



Sorbet calvados, Crumble de coing, Cidre



Chevreuil, Shiitaké, Pruneaux confits à l'ail,  
Couscous aux légumes, Jus corsé au vin rouge



Sorbet pamplemousse, Crème anglaise au panais,  
Crumble de figue, Pâte sablé à la vanille



## Mignardises

45 €

3 services

55 €

4 services

65 €

5 services

70 €

6 services