

**Sandrine et François vous proposent leurs menus et leur carte  
afin d'apprécier les produits frais du moment**

*Menu « Hivernal » des Gourmets*

**43 euros**

Mise en bouche surprise pour l'éveil de vos papilles

~ ~ ~ ~

Foie gras de canard au piment d'Espelette, marmelade pommes agrumes  
et sa royale de foie gras chaude, velouté de topinambour

ou

Pavé de sandre rôti au four, croustillant d'escargots,  
beurre montée persillade

ou

L'assiette « Dégustation » :

- Carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert
- Œuf mimosa au crabe
- Beignet de gambas, crème d'herbes
- Fricassé d'encornets au pesto

ou

L'escalope de foie gras poêlé sur un ragout de joue de porc  
et lentilles vertes du Puy mijotées longuement

~ ~ ~ ~

**Sorbet original à découvrir**

~ ~ ~ ~

- Mignon de veau et sa brochette de ris en tempura,  
endivettes et champignons du moment

ou

- Noix de Saint-Jacques poêlée, crème de brocolis,  
brunoise de chorizo, effilochée de pois gourmands

ou

- Tournedos de magret de canard laqué au miel, graine de sésame noir, poire pochée,  
jus au vin de cassis

~ ~ ~ ~

**Le choix de fromages affinés**

~ ~ ~ ~

**La carte des desserts et gourmandises**

~ ~ ~ ~

**Mignardises**

~ ~ ~ ~