

# *Menu du dimanche 8 Septembre 2019*

*Menu proposé au déjeuner – 44 € par personne*

*Carpaccio de Tête de Veau, cervelle meunière, Terre-Mer, câpres à queues*

*Ou*

*Gambas à la plancha, crémeux de cèpes secs, duxelles de champignons,  
aigre doux d'épicéa*

*Ou*

*La terrine de foie gras de canard, chutney de fruits,  
toasts briochés*

*& & &*

*Aile de raie façon grenobloise, écrasé de pommes de terre,  
émulsion beurre noisette*

*Ou*

*Pluma ibérique, polenta croustillante au thym et citron,  
fricot de légumes du moment*

*Ou*

*Jarret de veau confit, polenta croustillante au thym et citron,  
fricot de légumes du moment*

*& & &*

*Riz au lait crémeux, biscuit à la cuillère, prunes du verger rôties*

*Ou*

*Fantastik citron, fruits rouges, crémeux chocolat blanc verveine*