



# Menu Dégustation

**52,00 €**

## Entrées

Ravioles de homard bleu

*saveurs d'Asie et sa bisque crémeuse Blue lobster ravioli, Asian flavors and creamy bisque*

Foie gras mi-cuit et ses condiments

*fruits secs et confit de figues de nos jardins Semi-cooked foie gras and condiments, dried fruits and confit of figs from our gardens*

## Plats

Poulet de Bresse AOP farci aux champignons de saison

*sauce onctueuse au sirop d'érable Chicken of Bresse AOP stuffed with seasonal mushrooms, creamy sauce with maple syrup*

Noix de Saint Jacques poêlées et flambée au Noilly Prat

*risotto de petit épeautre au Chaource Pan-fried scallops and flambé with Noilly Prat, small spelled risotto with Chaource cheese*

## Desserts

Gourmandise cacahuètes, banane et chocolat

*Gluttony with peanuts, bananas and chocolate*

Tatin de pommes, framboises et hibiscus

*glace à l'hibiscus, réduction Jossamél\* Apple, raspberries and hibiscus tatin, hibiscus ice cream, Josamel reduction\**