LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON — *1 Tranche* 15 — *2 Tranches* 26

Accompagné d'une gelée délicate et d'un chutney de figues aux notes fruitées, servi avec une brioche dorée et toastée.

SALADE AUTOMNALE AUX SAVEURS DU TERROIR — 12

Courge butternut rôtie, scamorza fondante, filet de miel et noix torréfiées : une composition de saison mêlant douceur, caractère fumé et croquant.

SAUMON GRAVLAX, ACCENTS DE SOUS-BOIS — 14

Saumon délicatement mariné, betterave et fruits rouges des bois, crème acidulée au raifort, pomme verte croquante et fraîcheur de l'aneth.

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHÂTAIGNES — 10

Velouté onctueux de potimarron, châtaignes torréfiées et double touche aromatique d'huile de persil et de noisette.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE — *6 Pièces* 9 — *12 Pièces* 17

Beurre persillé gratiné au four.

PLANCHE DE FROMAGES — 19

PLANCHE DE CHARCUTERIES — 19

PLANCHE MIXTE — 23

Des allergies ?

Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LA FRUITIÈRE