

# Menu Prestige

## 2x Saint Jacques de Dieppe

- poireaux / pourpier / « Sobrasada »/ sarrasin
- racines de cerfeuil / Doenjang / canard fumé

## Truite d'Ondeval / Truffe « mélanosporum »

risotto de pingons de pin / céleri / noisettes

## Origines

ris de veau / anguille fumée / gnocchi au vert / beurre de sauge

## Pigeon maturé au miel de Wéris

betterave / boudin / oignons doux / miso au thé fumé

Supplément truffe : 12 €

## \*Plateau de fromages

. Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11€

. A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

## Balade entre les dolmens et menhirs

topinambour / yaourt / foin / chocolat

## Fruit de la passion

glace camomille / biscuit au Muscovado / cardamome

\*\* en cas de supplément de fromage, les sélections de vins seront majorées de 11 €

Les menus sont servis pas table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydride-sulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou un intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE À LA RÉSERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10 €

menu 6 services : 102€

sélection des vins : 52€ (5 verres)