



Menu Patagonia

• 41€ •

“Le menu Patagonia, un voyage bistronomique qui mêle technique, créativité et belle association de saveurs.”

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET
NOIX DE SAINT-JACQUES POELÉES,
Butternut et graines de courge

ou

TERRINE DE FOIE GRAS ET ÉCHINE
FUMÉE DE LA FERME DU LEJOL,
Figue pochée, gelée au vin chaud, toast aux fruits secs

*

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA
Lentilles corail, choufleur et son émulsion, sauce crustacés

ou

ENTRECÔTE DE VEAU POÊLÉ,
Purée de pommes de terre bien beurrée, légumes de saison, jus de veau

*

ASSIETTE DE FROMAGES EN SUPPLÉMENT
(3 morceaux de nos fermes voisines)

• 5€ •

*

DESSERT AU CHOIX PARMIS LA CARTE À
COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS