



*Menu*  
VIN D'HONNEUR

**MENU 1**  
**8 PIÈCES : 5 FROIDES ET 3 CHAUDES**  
**10€ PAR PERSONNE**

- \* BURGER DE FOIE GRAS, CONFIT DE FIGUES ET CHOCOLAT ÉPICÉ
- \* SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRON
- \* NAVETTE SAUCISSON AU BEURRE
- \* PANNA COTTA DE POIVRON ET SON CRUMBLE
- \* LENTILLES AUX ÉCHALOTES ET CARPE FUMÉE
  
- \* GAMBAS ET ANANAS CARAMÉLISÉ
- \* GOUGÈRE AU COMTÉ
- \* TARTELETTE AUX OIGNONS

**MENU 2**  
**12 PIÈCES : 8 FROIDES ET 4 CHAUDES**  
**16€ PAR PERSONNE**

- \* BURGER DE FOIE GARS, CONFIT DE FIGUES ET CHOCOLAT ÉPICÉ
- \* SUPERPOSITION DE FOIE GRAS, COMPOTÉE DE MANGUE ET PAIN D'ÉPICES
- \* BLINIS, SAUMON GRAVLAX ET CRÈME RAIFORT
- \* SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRON
- \* NAVETTE SAUCISSON AU BEURRE
- \* PANNA COTTA DE POIVRON ET SON CRUMBLE
- \* LENTILLES AUX ÉCHALOTES ET CARPE FUMÉE
- \* VELOUTÉ DE CAROTTES ET CRUMBLE AUX ZESTES D'AGRUMES ET DE CORIANDRE
  
- \* BOUDIN BLANC ET POMMES CONFITES
- \* GAMBAS ET ANANAS CARAMÉLISÉ
- \* GOUGÈRE AU COMTÉ
- \* TARTE AUX OIGNONS