

# *La cuisine en trilogie au fil des jours et des saisons...*

*Une assiette en trilogie représente en quantité et en calorie, la portion d'une assiette « normale traditionnelle »*

*Si vous souhaitez un plat dans une trilogie, il vous sera servi sur simple demande*

***Une trilogie uniquement... ? Mettez-vous en appétit avec le velouté de saison.***

**10€**

## ***Nos entrées***

### ***Trilogie autour du foie gras***

*Marbré de Foie Gras et Canard à la Pomme ;  
Foie gras aux figues, confiture d'oignons ;  
Escalope de foie gras poêlé.*

**22€**

### ***Trilogie autour du champignon***

*Fricassée de Morilles et Asperges ;  
Bouillon de Girolles au Pamplemousse Rose ;  
Croûte de champignons de saison.*

**17€**

### ***Trilogie autour du thon***

*Tartare de thon sushi, tuile au vieux Comté ;  
Saumon mariné à la fleur de sel, Huile Vanillé ;  
Makis de Crabe à la Mangue.*

### ***Trilogie autour du terroir contemporain***

*Ris de veau braisé aux écrevisses et vin jaune ;  
Sandre cuit sur peau, Espuma à la Concoillotte ;  
Cœur de filet de bœuf flanqué de quelques Morilles à la crème.*

**26€**

**19€**

## ***Nos plats***

### ***Trilogie autour du poisson***

*Brochette de Saint Jacques et Gambas ;  
Poisson du Moment sur Compotée d'Artichauts et Echalotes ;  
Filet de Rouget à la Julienne de Légumes.*

**21€**

### ***Trilogie autour Du Veau***

*Filet Mignon de Veau aux Champignons des Bois ;  
Aumônière de Jarret de Veau Confit ;  
Marmite de Tête de Veau, Bouillon de Légumes.*

**25€**

### ***Trilogie autour du Gibier***

*Râble de Lièvre sur Ecrasé de Marrons ;  
Pavé de Biche aux Cèpes ;  
Filet de Faisan à la Vinaigrette Tiède.*

## *La cuisine en trilogie au fil des jours et des saisons...*

*Une assiette en trilogie représente en quantité et en calorie, la portion d'une assiette « normale traditionnelle »*

*Si vous souhaitez un plat dans une trilogie, il vous sera servi sur simple demande*

*Une trilogie uniquement... ? Mettez-vous en appétit avec le velouté de saison.*

**10€**

24€

### *Trilogie autour du terroir contemporain*

*Ris de veau braisé aux écrevisses et vin jaune;*

*Sandre cuit sur peau, Espuma à la Concoillotte ;*

*Cœur de filet de bœuf flanqué de quelques Morilles à la crème.*

**26€**