

SOIREE MUSICALE
DE CLÔTURE DE SAISON
SAMEDI 2 NOVEMBRE 2024



Dîner à partir de 19h00

ENTRÉES:

Foie gras de canard au porto blanc, compote et gelée de coings, pain d'épices maison	30€
Bisque de crustacés, St Jacques poêlées, fenouil à l'orange	26€
Assiette automnale: Mousseline de courge vanillée, potimarron caramélisé au miel, fleurettes de chou-fleur et romanesco, châtaignes	21€

PLATS:

Ravioles de joues de boeuf à l'estragon, bouillon crémeux de pot au feu au vin de Savoie, légumes racines, huile de truffe de la Drôme	34€
Filet de turbot, mousseline de carotte à l'avoine, poêlée automnale, purée de noix de cajou, crème à l'ail	32€
Dahl de lentilles corail, curry au lait de coco, tofu fumé, brocolis grillés	27€

DESSERTS:

Sphère Fraise & Pistache	17€
Choco - Banane	19€
Comme un tsatsiki	18€

Concert Live à 21h00
"Les mains dans les poches"

Boissons à la carte