

## **Menu d'automne**

Amuse-bouche :

Entrée :

Velouté de potimarrons à la truffe noire d'Italie

ou

Saumon mariné à l'aneth, citron vert

ou

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, tomate séchée, parmesan, roquette,  
pignons de pins torréfiés.

Plat :

Suprême de pintade label rouge, jus au parfum de truffe noire d'Italie, galette de pommes de terre,  
légumes

ou

Filet de sandre sauvage, beurre citronné, riz vénéré, légumes.

Dessert :

Tiramisu aux marrons

ou

Semi-Fredo aux noisettes

Prix : 59.-

