

# *Menu Gourmand*

*(45 euros)*

Mises en bouche selon l'inspiration du chef

## *Entrées*

Foie gras braisé,  
Coings fondants au parfum de safran, jus de canard

ou

Homards et fèves au bouillon rafraîchi

## *Soufflé truffé*

## *Plats*

Carré d'agneau en croûte d'herbes,  
Panais glacés au miel des montagnes

ou

Saint-Jacques marinées et snackées,  
Velouté de butternut, éclats de châtaignes

## *Le Plateau de Fromages*

## *Desserts*

Finger de tonka et Vanille

Sur sablé noisettes

ou

Mont-Blanc revisité