

# « Menu Rôtissoire » Vendredi 16/11 au Soir

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 34€

Entrée/Plat/Dessert 42€

## LES ENTRÉES

14€

Le Pressé de Pintade et Foie Gras de Monsieur Martegoute Mariné à l'Albesco. Duxelles de Champignon de Paris à la Citronnelle et Petite Figue Pochée au Malbec et Poivre de Timut  
*Ou*

La Noix de Saint Jacques Cuite au Beurre Salé et Sésame Noir. Pulpe de Patate Douce à la Vanille Bourbon et Tuile Croquante à la Graine de Chanvre Torréfiée

## LE PLAT

23€

Le Gigot d'Agneau « Label Rouge » Doucement Rôti aux Epices. Polenta Crémeuse aux Olives Noires et Légumes Oubliés. Jus Réduit

## LES DESSERTS

10€

Ganache au Chocolat Guanaja et Galanga, Biscuit Speculos et Sorbet Cacao  
*Ou*

Le « Fénelon » Revisité. Biscuit Madeleine, Cassis en Compoté et Chantilly. Crème Légère à la Noix. Granité Malbec



Viande d'origine France  
Prix net TTC