

# Diner Dégustation

Menu 52€

Déclinaison de Mise en Bouche

---

Velouté de Courge, Poêlée des Sous-bois, Truffe

Ou

Piquillos Farcis Calamars et Sarrasin, Crème Tomate-Aneth

---

Pêche du jour Rôtie, Topinambour au Miel, Patate Douce, Citron

Ou

« Pièce de Bœuf » Cuite Basse Température, Déclinaison de Panais, Jus court

---

Surprise de la Pâtissière

---

Variation autour de la Poire, Sablé Breton ...

Ou

Entremet Châtaigne-Coing et Son Sorbet