*Menus du midi du 24/01 au 27/01*

*Épicurien*

*Filet de Rouget Barbet sur Royale de Safran d’Alsace,*

 *émulsion de Chorizo 17€*

*-----------------------------*

*Volaille contisée à la Châtaigne, crème de tourbe*

*mousseline de Céleri 31€*

*-----------------------------*

*Baba maison au Rhum Antillais, Crème montée et zestes confits 11€*

*Menu Affaire*

*Entrée+Plat ou Plat+Dessert=21€*

*Entrée+Plat+Dessert=25€*

*ENTREES :*

*Œuf parfait, chips de Magret de Canard, émulsion au Sel fumé*

*----------------*

*Velouté de Carotte blanche, crème de Homard*

 *PLATS :*

*Suprême de Poulet Jaune aux Amandes, jus corsé, polenta*

*----------------*

*Galette de Lentilles, poêlée de légumes, émulsion Badiane*

*----------------*

*La Pêche du jour, émulsion Chorizo et fondue de Blettes*

*DESSERTS :*

*Poêlée de Figues et glace à la Rose*

*----------------*

*Liegois de Chocolat et crème de Marrons*