

*Florence & Philippe Feiger vous souhaitent une agréable dégustation*

## **Le début de la faim**

- P**ressé de foie gras de canard et poule faisane, tapenade des sous-bois et feuilles de sucrine.. 39 €
- N**oix de St Jacques crues Umami et baies roses, mousseline de butternut au gingembre..... 36 €
- O**euf de ferme poché, fondue de poireaux et girolles, transparence de lard Colonnatta,  
cloche végétale ..... 36 €

## **Comme un poisson dans l'eau**

- H**omard entier et décortiqué cuit au beurre meunière, garniture automnale..... 57 €
- N**oix de St Jacques sur la plancha, spaghetti de panais au truffe et jambon de pays..... 39 €
- M**aigre de ligne cuit au sautoir, fricassée d'artichauts à la barigoule..... 36 €

## **Du boucher ... à la bouche**

- L**ievre à la royale pour les amateurs de sensations fortes ..... 57 €
- D**os de biche de la Ferme des Buis servie rosée, sauce à l'épine vinette et poivre long..... 42 €
- C**ôte de veau de lait cuite au sautoir servie rosée, jus naturel, pomme de terre farcie..... 48 €

## **Fromages frais et affinés ... 15 €**

## **Pour les gourmands**

- U**ne tarte aux pommes crues et cuites « à ma façon »..... 15 €
- B**onbon de mangue et fruits de la passion, confiture d'eau et grenadine, sorbet exotique..... 15 €
- C**roustillant au chocolat grand cru et bailey's, émulsion cacahuète torréfiée..... 15 €