Menu dégustation

**78€ en 5 actes**

**58€ en 4 actes\***

**\*Œuf 64°,**

*Crème des sous-bois au Savagnin*

*-*

**\*Saint-Jacques en Ceviche,**

*Aux agrumes et herbes fraîches*

**-**

**Parfait de foie gras de canard,**

*Variation de champignons de* *M. Burgaentzlen*

-

**\*Volaille en deux cuissons,**

*Potimarron et châtaignes, jus rafraichi au romarin*

**-**

**Sélection de fromages,**

*Maître affineur le Terroir de Marc*

*supplément 6€*

*-*

**\*Chocolat,**

*En jeu de texture*

*Format 5 services à choisir pour l’ensemble de la table*

*Servi au plus tard à 13h15 le midi et 20h45 le soir.*