



MENU

32 €

*Prix taxes et service compris.
Boissons non comprises.

**Produits frais et locaux, viande bovine locale.*

POUR COMMENCER

Tataki de thon aux sésames, gel de yuzu, praliné de sésame noir, gingembre mariné, wasabi

ou

Raviole de légumes revisitée, mousseline de volaille forestière, crème de champignons, pesto basilic

ou

Mille-feuille croustillant de brick, espuma de foie gras, chutney du verger

POUR SUIVRE

Magret de canard cuit basse température, jus corsé aux agrumes et poivre Timut, duo de patates

ou

Daurade royale filet au galet, viennoise chorizo, crème à l'ail des ours, purée de patate douce

ou

Viande de bœuf à la plancha sauce chimichurri, embeurrée de choux kale et chinois, pommes grenailles rôties

LA DOUCEUR

Dôme ganache montée cardamome, cœur poire, croustiflex, chips de poire

ou

Le galet citron meringué, biscuit aux petits Lu

ou

Le traditionnel opéra revisité par Le Grand Chemin

MENU ENFANT *Jusqu'à 12 ans*

10,80 €

Steak haché, garniture au choix

ou

Filet de volaille, garniture au choix

ou

Poisson, garniture au choix

Moelleux au chocolat

ou

Coupe de glace 2 boules

ou

Fromage blanc coulis

BOISSON

Sirop à l'eau 25cl

