

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

<i>Cocktail du moment</i>	18	<i>Apéritif du moment</i>	19
“Cosmopolitan”		Coupe de Taittinger	
Cointreau, Vodka, Jus de Cranberry & Jus de citron vert		Rosé Prestige	
L’œuf fermier parfait (entrée)			35
De chez Cuendet à Bremblens, sabayon à la truffe noire et truffe noire d’Alba râpée minute, tuile de pain dorée			
Cassolette de champignons des sous-bois (entrée)			25
Flambés au Cognac et son jus de viande à la crème			
Vol-au-vent maison façon “Maison Bourgeoise” (entrée)			25
Fricassée de champignons, cuisses de caille sauvage confites, quenelle de farce fine de canard et sa sauce périgourdine			
Tarte fine de bolets de nos bois (entrée)			29
Bolets en trois façons (duxelles poêlés grillés), sabayon au café et son jus de viande			
Paccheri (plat)			38
Frais de chez Angelucci’s, coulis de tomates maison, saucisses de porc au fenouil de chez Nardi, broccolini et burratina crémeuse			
Caille désossée farcie au Cognac & raisins (plat)			49
Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux et porto et riche garniture de chasse			
La Belle côte de porc (plat)			48
Du Pays, charcuterie Porchet, cuite à basse température sous-vide puis rôtie sur sa couenne, jus court au thym, cassolette de pommes grenailles aux éclats d’oignons rouges et pousses d’épinard			