

# LA TABLE D'HÔTES

## ENTRÉES STARTERS

Gravlax de saumon, crème de yuzu et pickles d'oignons rouges

Salmon gravlax, yuzu cream and red onion pickles

Velouté forestier, lard croustillant et croûtons à l'ail

Cream of wild mushroom soup, crispy bacon, and garlic croutons

Croustillant de chèvre des Cévennes, lard fumé, condiment aigre-doux

Crispy Cévennes goat cheese, smoked bacon and sweet-and-sour condiment

## PLATS MAIN DISHES

Ballotine de volaille farcie au Comté, sauce forestière et écrasé de pommes de terre

Chicken ballotine stuffed with Comté cheese, served with forest-style sauce and mashed potatoes

Seiche en persillade, mousseline de patates douces et légumes croquants

Cuttlefish in parsley-garlic seasoning, sweet potato mousseline and crispy vegetables

Penne crémeuses aux champignons de Paris, crème de truffe et parmesan

Creamy penne with button mushrooms, truffle cream, and Parmesan.

## DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages, sélection du chef

Cheese platter, chef's selection

Pavlova, crémeux de figue, tartare de mangue et zestes de citron vert

Pavlova, fig cream, mango tartare and lime zest

Millefeuille revisité, crémeux de marron et éclats de spéculoos

A modern take on millefeuille, with chestnut cream and speculoos crumbs

Crème brûlée à la pistache

Pistachio Crème Brûlée

---

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert



Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande

All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request