**MENU 45€**

# LES ENTREES

*Mise en bouche*

******

*Crème de champignons, mousse d'Artichaut*

*Champignons des bois et Magret fumé.*

*Ou*

*Encornet, semoule aux fleurs*

*Poivron rouge et Tomate, chorizo.*

*Olive de Ligurie*

# LES PLATS

*Perdreaux rouge de Sologne basse température*

*Galette de choux croustillante*

*Raisins et jus d'herbes*

*Ou*

*Retour de pèche , Pistou de légumes*

*Glace à l'ail confit*

# FROMAGE ET DESSERT

*Chèvre de « Julien » La Palud sur Verdon*

*Confiture de Tomate verte*

******

*Pomme acidulée insert vanille Tahiti*

*Sablée Breton et glace caramel*

*Ou*

*Crème brulée, brunoise de Poire fraiche*

*Brownies cacao et confiture de vin*

**MENU 45€**

# LES ENTREES

*Mise en bouche*

******

*Crème de champignons, mousse d'Artichaut*

*Champignons des bois et Magret fumé.*

*Ou*

*Encornet, semoule aux fleurs*

*Poivron rouge et tomate, chorizo*

*Olive de Ligurie*

# LES PLATS

*Perdreaux rouge de Sologne basse température*

*Galette de choux croustillante*

*Raisins et jus d'herbes*

*Ou*

*Retour de pèche , Pistou de légumes*

*Glace à l'ail confit*

# FROMAGE ET DESSERT

*Chèvre de « Julien » La Palud sur Verdon*

*Confiture de Tomate verte*

******

*Pomme acidulée insert vanille Tahiti*

*Sablée Breton et glace caramel*

*Ou*

*Crème brulée, brunoise de Poire fraiche*

*Brownies cacao et confiture de vin*