**Semaine du 11 au 15 septembre :**

**Menu à 39 €**

**L’amuse-Bouche de la semaine**

-Verrine de jambon de paris aux truffes et crémeux de mascarpone & gressins.

-Œuf mollet niçois et roquette, ventrèche de thon à l’huile et olives italiennes.

-Filet de chevreuil, gnocchis liés dans un jus de daube provençale et râpé parmesan.

-Dessert de nos pâtissiers.

**Menu à 65 & 85 €**

**L’amuse-Bouche de la semaine**

-Panna cotta de poivron à la catalane et anchois fumés.

**Première entrée :**

-Chanterelles et salades chaudes/ lardons de foie gras et truffes d’automne.

**Deuxième entrée :**

-Gnocchis dans un beurre de tomates brulées et jambon de pata negra d’exception.

**La pêche :**

-L’omble chevalier cuisiné à la grenobloise, Pomme mousseline aux herbes du potager.

**La chasse :**

-Mignonette de filet de chevreuil au sautoir, sauce bigarade, mousseline fine de butternut

aux truffes.

-Le prédessert de nos pâtissiers

-Le dessert gourmand de nos pâtissiers.