

CHESTNUT MENU MENU DE LA CHÂTAIGNE

Roast chestnut soup with cured beef and spicy quinoa

or

Warm salad of spinach with duck sweetbreads, mushrooms, chestnuts and pine nuts

Soupe de châtaignes rôties avec bœuf séché et quinoa épicé

ou

Salade tiède d'épinards avec gésiers de canard, champignons, châtaignes et pignons

Marinated sea bass with rustic mashed potatoes, sautéed cabbage and lime aioli

or

Fillet of venison with glazed chestnuts, seasonal mushrooms and parsnip cream

Bar mariné avec purée rustique de pommes de terre, chou sauté et aioli au citronvert

ou

Filet de chevreuil avec châtaignes glacées, champignons de saison et crémeux de panais

Our apple pie, apple, caramelized puff pastry and cinnamon ice cream

or

Light chestnut cream with milk chocolate, almond ice cream and peanut crisp

Notre tarte aux pommes, pomme, pâte feuilletée caramélisée et glace à la cannelle

ou

Crème légère de châtaignes avec chocolat au lait, glace aux amandes et cristal de cacahuète

Price for dinner · Prix par convive

40,00 €

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier