

## Les cabrioles de printemps *by Emmanuel,*

Truite fumée, pommes et crème à la Polonaise, 9 €

Ou

Pâté en croûte de canard et ris-de-veau, 9 €

Ou

Soupière de volaille de Bresse et feuilletage, 9 €

Ou

Salade Waldorf (Œuf parfait, pommes et céleri, noix confites), 9 €

---

Paume de ris-de-veau et galette de macaronis, 24 €

(selon approvisionnement)

Ou

Paleron de 12 heures, purée de pomme-de-terres grillées  
et mousse de lait, 19 €

Ou

Fricassée de volaille de Bresse aux morilles,

Tagliatelles à la chlorophylle, 19 €

Ou

Purée de carottes, carottes glacées et fricassée de champignons, 14 €

---

Pavlova aux fruits de saison, 9 €

Ou

Savarin arrosé au rhum et chantilly, 9 €

Ou

Choux croquants aux 2 parfums : vanille, beurre salé, 9 €

Ou

Glace à la confiture de lait, caramel beurre salé, 9 €

Ou

Fromage d'Alice à Corbel, 7 €

Menu complet (entrée + plat + fromage ou dessert), 29€ / Enfant -10ans, 15€

**Intégralement cuisiné par Emmanuel**

**Produits frais et de saison issus au maximum de l'agriculture biologique AB**

**Viandes origine France**